

Описание товара Шкаф расстоечный Venix P8



Описание

- Шкаф расстоечный Venix P8 – автономное термооборудование с встроенной панелью управления (не требует подключение к печи) для расстойки заготовок из дрожжевого теста, разогрева остывшей выпечки или разморозки полуфабрикатов.
- Возможна установка сверху шкафа компактной конвекционной печи.
- Особенности модели:
 - встроенные электронагреватели, нагрев в камере до +60 °С, выбранная температура поддерживается автоматически при помощи включения/отключения нагрева;
 - для поддержания влажности установленный поддон для воды;
 - электромеханическая панель – переключатель термостата для установки температурного режима, кнопка подачи питания, индикатор световой;
 - необходим промежуток под нижней панелью для циркуляции воздуха.
- Стандартная комплектация:
 - съемные регулируемые по высоте ножки;
 - направляющие из пищевой стали с расстоянием 75 мм □ универсального типа – установка гастроемкостей или пекарских противней 600x400 мм, снимаются вместе со стойками для мойки камеры;
 - корпус и камера с панелями облицовки из полированной коррозионностойкой стали;
 - дверки – 2 шт., из ударопрочного стекла, две компактные ручки из нержавеющей стали.

Характеристики

Количество уровней	8
Тип подключения	электрический
Тип пароувлажнения	инжекторный
Напряжение	380 В

Тип противня/гастроёмкости	GN1/1
Высота, мм	860 мм
Длина, мм	800 мм
Способ установки	Напольный
Мощность, кВт	2 кВт

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.