

Описание товара Шкаф расстоечный Unox

ХЕВРС-16ЕU-D



Описание

- Шкаф расстоечный Unox ХЕВРС–16ЕU–D предназначен для качественной расстойки заготовок из теста перед выпечкой в духовом шкафу.
- Специальные условия внутри шкафа способствуют улучшению структуры теста, увеличению его пористости.
- Данный вид оборудования применяется на предприятиях, занимающихся производством хлебобулочных и кондитерских изделий.
- Тележка вкатная и противни в комплект не входят.
- Модель управляется независимо от печи.
- Особенности модели ХЕВРС-16EU-D:
 - максимальная температура внутри шкафа составляет +70°C;
 - панель управления сенсорная;
 - есть возможность стационарного подключения к водопроводу расстояние между противнями — 75 мм;
 - рассчитан на 16 противней 600х400 мм.
- Подходит для следующих моделей печей:
- ХЕВС-16EU-EPR и ХЕВС-16EU-E1R

Характеристики

Количество уровней	16
Напряжение	220 В
Максимальная температура	50 °C
Тип противня/гастроёмкости	600х400

Высота, мм	1879 мм
Длина, мм	866 мм
Ширина, мм	950 мм
Мощность, кВт	2.4 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.