

Описание товара Шкаф окончательной расстойки Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 20-6



Описание

Шкаф окончательной расстойки **Porlanmaz Bakery Machinery PMFP 20-6** используется на предприятиях общественного питания и торговли для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. Модель оснащена парогенератором, цифровым управлением и 2 дверьми с замками, внутренней ручкой и смотровым окном, позволяющим контролировать рабочий процесс. Изделие выполнено из теплоизоляционных панелей из нержавеющей стали.

Особенности:

- Высококачественная изоляция
- Резиновая прокладка на дверях
- Специальные вакуумные петли на дверях

Дополнительные характеристики:

- Толщина стенок: 60 мм
- Количество тележек:
 - 6x800x1000 мм
 - 6x750x1040 мм
 - 6x740x980 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Возможность изготовления шкафа для 8, 10 или 12 тележек
- Количество и расположение дверей на выбор

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

| | |
|-----------------------|--|
| Тип | шкаф |
| Управление | электронное |
| Формат емкостей | противень 800x1000 мм, противень 750x1040 мм, противень 740x980 мм |
| Ширина | 1950 мм |
| Глубина | 3520 мм |
| Высота (без упаковки) | 2000 мм |
| Вес (с упаковкой) | 400 кг |
| Страна производства | Турция |

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.