Хлебопекатерный расстойный шкаф NCP

Москва, Россия

Автоматические расстойные шкафы используются для расстойки хлебобулочных изделий, широко распространены на хлебопекарных предприятиях небольших размеров, пунктах общественного питания и других местах. Стеклянные двери позволяют визуально контролировать процесс расстойки, привлекают внимание покупателей в общественных местах. Такие расстойные шкафы хорошо использовать вместе с ярусными или небольшими ротационными хлебопекарными печами, они компактны и рациональны в конструкции, не требуют больших капиталовложений, для обслуживания необходим один оператор.

Микрокомпьютерный контроль рабочего процесса, цифровое табло отображает текущую температуру внутри камеры, есть таймер и функция увлажнения паром.

Расстойные шкафы изготавливаются из нержавеющей стали, имеют тепловую изоляционную прослойку, фиксирующиеся двери. Благодаря этому достигается герметичность камеры, что экономит тепло, снижает затраты электроэнергии.

Цена: **100 руб.**	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: уместен
Константи .	**+8619525925060**	**157000 Китай Хэйлунцзян г. Муданьцзян ул.Наньши,д. 28**