

Ротационные печи DOMINO



AvizInfo.ru

Москва, Россия

Ротационные печи DOMINO полностью из нержавеющей стали AISI 430 предназначены для хлебобулочной и кондитерской продукции, в том числе батонов, мелкоштучных и мучных кондитерских изделий, формовых и подовых сортов хлеба из пшеничной и ржаной муки. В условиях интенсивной эксплуатации на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности, а также в пекарнях, кондитерских цехах и участках.

Современная система конвекции, обеспечивающая абсолютную равномерность выпечки, пароувлажнение, позволяющие получать отличный глянец на изделиях, современная полуавтоматическая система управления обеспечивают высокое качество выпекаемых изделий, а также безопасность, надежность в эксплуатации.

Экономичность печи обусловлена: применением усиленной комбинированной двухслойной термоизоляции из минераловатных плит и термоизоляционных матов, надежным уплотнением двери пекарной камеры и вала привода вращения стеллажной тележки.

Компоновка печи позволяет устанавливать печи в ряд друг с другом или с другим оборудованием, доступ к блоку обогрева предусмотрен из пекарной камеры. Работа с использованием опции "предразогрев" сокращает время выпечки изделий и позволяет минимизировать падение температуры в пекарной камере на начальном этапе выпечки.

Цифровой дисплей с 99 рабочих программ сохраняемых в памяти

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Облов Александр

+7 917 530 91 52