

Расстойный шкаф для хлеба с одной дверью



Москва, Россия

Расстойные шкафы повсеместно применяются в пекарнях и кондитерский цех для предварительной расстойки тестовых заготовок перед их закладкой в хлебопечь. После выемки теста из тестомеса, тесто помещённое в хлебные формы или на противни помещают в расстойный шкаф, в котором поддерживается повышенная влажность и оптимальную температура +40С. В этих условиях тесто быстро поднимается (в течении 20-40 мин.) и готово к выпечке в хлебопечи.

Расстойный шкаф гарантирует непрерывный процесс выпечки хлебобулочных изделий в пекарне и исключает простой на ожидание готовности теста.

Нержавеющая сталь снаружи и внутри; Полиуретановая изоляция 80 мм; Большие окна из термоотражающего материала и внутренняя подсветка; Двери с эффективным уплотнением и эргономичным ручками; Электронная панель управления; Автоматическая система промывки и дренажа устройства парогенератора.

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константи .

+8619525925060

157000 Китай Хэйлунцзян г.
Муданьцзян ул.Наньши,д. 28