

Автоматический расстойный шкаф



Москва, Россия

Расстоечные шкафы – это разновидность теплового оборудования, предназначенная для предварительной подготовки (расстойки) заготовок из теста. Данная техника активно используется на предприятиях общественного питания, в пекарнях и на кондитерских производствах для ускорения технологических процессов, а также обеспечения высокого качества готовых изделий.

Внутри расстоечного шкафа создается особая атмосфера, которая включает в себя нужную температуру и необходимую влажность. Вы можете с легкостью регулировать эти и многие другие параметры, устанавливать таймер работы данного теплового оборудования. Расстойный шкаф по принципу работы очень прост и эффективен – вы загружаете в него полуфабрикаты из дрожжевого или слоеного теста и устанавливаете необходимые параметры работы. Затем, в теплой и влажной атмосфере тесто очень быстро поднимется, и вы сразу сможете отправлять свою продукцию в печь для дальнейшей обработки.

Изготовлены полностью из нержавеющей стали, термоизоляция-современный негигроскопичный материал

сборно - разборная конструкция, возможность поставки в разобранном состоянии, облегчающая транспортировку к месту монтажа, простая сборка не требует специальных навыков персонала

заданные параметры рабочей среды в шкафах создает и поддерживает климатор, размещенный на крыше, его монтаж-демонтаж и техническое обслуживание максимально облегчены.

Цена: **100 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Константи .

+8619525925060

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