

Шкаф расстоечный Пищевые Технологии ШР-930-16(2,0)

Расстоечный шкаф **Пищевые Технологии ШР-930-16(2,0)** используется в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.



Цена: 51070 руб.

Характеристики	
Ширина	960 мм
Глубина	800 мм
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм, габаритность GN1/1
Вес (без упаковки)	65 кг
Внутренние размеры	845x710x725 мм
Количество уровней	16
Температурный режим	от 30 до 80 °С
Высота (без упаковки)	930 мм
Страна-производитель	Россия
Расстояние между уровнями	80 мм
Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С)	30 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23