

Шкаф расстоечный Hurakan HKN-XLT193M

Расстоечный шкаф **Hurakan HKN-XLT193M** используется на предприятиях общественного питания и торговли для создания комфортных условий для расстойки и брожения дрожжевых тестовых заготовок перед началом выпечки. Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

Особенности:

- Плавная регулировка температуры
- Влажный и сухой нагрев
- Позволяет снизить плотность теста и увеличить его объем

Внимание! Изображение товара может отличаться от оригинала и представлено в ознакомительных целях.

Цена: 25000 руб.



Характеристики

Характеристики	
Ширина	500 мм
Глубина	700 мм
Мощность	2.1 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (без упаковки)	42 кг
Уровень влажности	от 80 до 95 %
Количество уровней	13
Габариты в упаковке	560x750x1730 мм
Температурный режим	от 30 до 110 °С
Высота (без упаковки)	1560 мм
Страна-производитель	Китай
Расстояние между уровнями	94 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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