

Шкаф расстоечный Gastromix BP-16

Расстоечный шкаф **Gastromix BP-16** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулируемая влажность (при помощи выпаривания воды из ванночки на дне)
- Встроенный вентилятор
- Трубчатые направляющие

Цена: 27550 руб.



Характеристики	
Ширина	730 мм
Глубина	490 мм
Мощность	2.6 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (с упаковкой)	34 кг
Количество уровней	13
Температурный режим	60 °С
Высота (без упаковки)	1915 мм
Страна-производитель	Китай

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