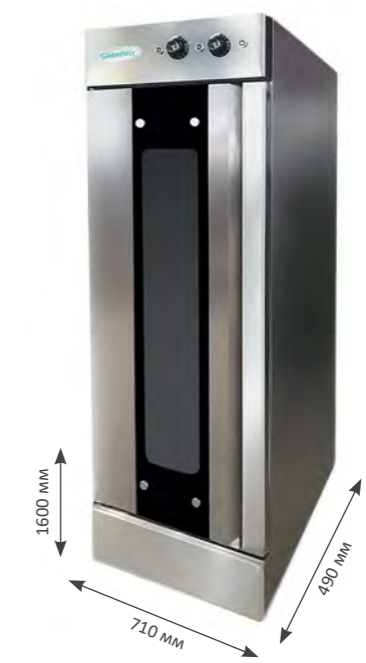
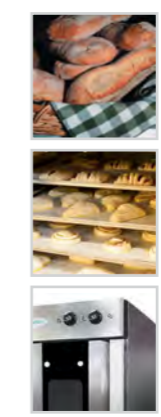




ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ



	BP-13	BP-16
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Конвекция	+	+
Количество уровней	13	16
Рабочая температура, °C	+35...+40	+35...+40
Мощность, кВт	2,6	2,6
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490×710×1600	490×710×1830
Вес, кг	32	42



- С универсальными направляющими для пекарских листов 600×400 или габаритности GN1/1



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Предназначены для расстойки различных заготовок и полуфабрикатов из теста. Процесс расстойки необходим для того, чтобы изделия увеличились в объеме, получились пышными, с однородной воздушной структурой мякиша. После процесса расстойки изделия сразу отправляются на выпечку. Сфера применения: кондитерские и хлебопекарные производства.

