

# Описание товара Камера расстоечная Arach Bakery Line P40602P4CB (с полом)



## Описание

Расстоечная камера **Arach Bakery Line P40602P4CB** используется на предприятиях общественного питания и торговли для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме и приобретает ровную поверхность, восстанавливается его пористость. Модель оснащена устройством управления, регулирующим температуру и количество пара и гигростатом, обеспечивающим постоянное и точное наблюдение за влажностью. Алюминиевая конструкция камеры состоит из изотермических и модульных панелей типа «сэндвич», выполненных из полиуретана с алюминиевым покрытием, пол - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 тележки под противни 400x600 мм. Гастроемкости и противни приобретаются отдельно.

## **Особенности:**

- Климатический модуль вырабатывает постоянную смесь пара и тепла, система воздуховодов равномерно её распределяет
- 2 распашные двери

## **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 4 тележки под противни 400x600 мм
- Толщина модульных панелей: 40 мм
- Рабочие габариты: 1210x1320x2000 мм
- Габариты в упаковке: 2430x1330x1100 мм

## **Опции (заказываются отдельно):**

- Электромеханическая панель управления

## Характеристики

Тип	камера
Установка	напольный
Контроль влажности	Да
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Напряжение	380 В
Мощность	5 кВт
Ширина	1600 мм
Глубина	1330 мм
Высота (без упаковки)	2300 мм
Высота (с упаковкой)	1100 мм
Вес (без упаковки)	290 кг
Вес (с упаковкой)	340 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.