

Chłodnio-garownia 20 x 600x400 z regulacją wilgotności i funkcją opóźnienia 790x690x2140, GEMM AFLV/20



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AFLV/20

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**34 223,27 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szafa kontrolowanego rozrostu czyli chłodnio-garownia 20 x 600x400 z regulacją wilgotności i funkcją opóźnienia rozrostu 790x690x2140, GEMM AFLV/20 Gemm oferuje szeroką gamę urządzeń do kontrolowania procesu rozrostu ciasta. W ofercie producenta znajdują się szafy i stoły kontrolowanego rozrostu dedykowane dla pracowni cukierniczych, piekarni i przede wszystkim pizzerii. Szafy chłodniczo garownicze takie jak GEMM AFLV/20 to szafy które zapewniają cięście idealne warunki rozrostu ale dodatkowo, po ukończeniu cyklu garowniczego, przetrzymują garowane ciasto obniżając temperaturę i kontrolując wilgotność powietrza w komorze, do momentu aż będziemy gotowi ciasto zregenerować i przygotować do wypieku. Szafy i stoły chłodniczo-garownicze posiadają zaawansowany lecz łatwy w użytkowaniu dotykowy panel z możliwością regulacji wilgotności w zakresie 60-90%, czasu pracy i temperatury w zakresie -10/+35 stopni Celsjusza. Panel sterowania pozwala nam zapisać 100 programów pracy. Szafy są przystosowane do pojemników 600x400 i 600x800 a stoły chłodniczo-garownicze posiadają prowadnice w standardzie EN 600x400 Parametry techniczne : Wymiary : 790x690x2140 mm Ilość prowadnic: 20 x 600x400 Pojemność: 500L Zakres pracy: -10/+35 C Sterownik: 5 calowy, intuicyjny ekran dotykowy Rodzaj chłodzenia: Nie agresywny system chłodniczy z pośrednim obiegiem powietrza Czynnik chłodniczy: R290 Odprowadzenie skroplin: Automatyczne Odmrażanie parownika: Automatyczne, gorącym gazem

Cechy produktu:

Gwarancja: 12 miesięcy

Czas realizacji: 4-6 tygodni

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 690

Wysokość (mm): 2140

Rodzaj: Szafa

Pojemność (L): 500

Ilość drzwi: 1

Zakres temperatur (°C): -10/+35

Ilość prowadnic (szt): 20

Rodzaj prowadnic (mm): 600x400

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

