

Описание товара Шкаф расстоечный SMEG LEV

43 XV-2



Описание

Расстоечный шкаф **Smeg 43 XV-2** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для расстойки теста перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель подходит для печей серий ALFA 43 и ALFA 45. Оборудование оснащено электромеханическим управлением, пароувлажнением при помощи емкости, расположенной внизу рабочей камеры, и регулируемые ножками.

Корпус и направляющие для противней выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Потребляемая мощность: 2 кВт

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Количество уровней	8
Формат емкостей	гастроемкость GN2/3, уменьшенный противень
Размер противня	435x320x15 iRon, Smeg, КАМИК, Симеко
Температурный режим	60 °C
Напряжение	220 В
Ширина	600 мм

Глубина	600 мм
Высота (без упаковки)	950 мм
Вес (без упаковки)	40 кг
Вес (с упаковкой)	47 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте 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.