



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

Расстоечный шкаф предназначен для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой. В электрошкафу автоматически поддерживается микроклимат с температурой от 35°C до 40°C и относительной влажностью от 75 до 85%.

Повышенная температура необходима для ускорения брожения теста, а повышенная влажность для предотвращения образования на поверхности теста высохшей пленки-корочки, которая при выпечке приводит к разрывам на поверхности хлебобулочных изделий.

Расстоечный шкаф оснащен электронным пультом управления с регулировкой температуры и влажности, таймером со звуковым сигналом.



Технические характеристики



РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

	ЭШРТЗ-2,7/220	ЭШРТЗ-3,5/380	ЭШРТЗ-3,5/380
Загрузка форм “кирпич”, шт.	144	192	216
Номинальная мощность, кВт	2,7	3,5	3,5
Габаритные размеры:			
Длина, м	1,24	1,28	1,44
Ширина, м	1,22	1,22	1,24
Высота, м	2	2,44	2,44
Масса, кг	260	320	370

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ

	ЭШРТЗ-К-8-1,4/220
Номинальная мощность, кВт	1,4
Максимальная загрузка противней, шт.	9
Размеры противня, м	0,43x0,345
Максимальная температура в камере, °С	40
Напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Габаритные размеры:	
Длина, м	0,52
Ширина, м	0,595
Высота, м	0,915
Масса, кг	30

