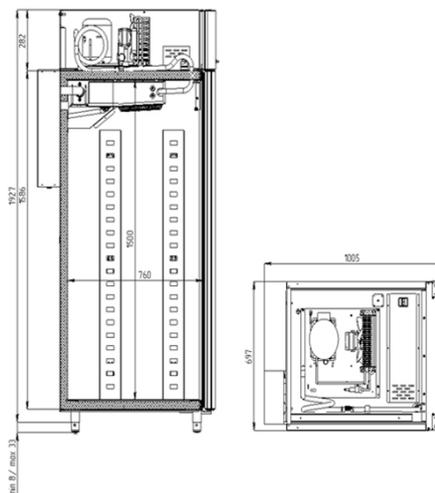




CS107 Bakery Br (тип 1: с дисплеем 5")

Шкаф со встроенным увлажнителем, функциями контроля температуры и влажности воздуха обеспечивает замедление ферментации, хранение заготовок из теста и полуфабрикатов, а также, их расстойку. Модель оснащена многофункциональной контрольной панелью, позволяющей управлять всеми режимами работы шкафа: охлаждение заготовок из теста и замедление ферментации, хранение, регенерация, брожение, расстойка. Дисплей с диагональю 5 дюймов отражает информацию в цветных графиках и символах.



Технические характеристики

Корпус:	цельнозаливной
Диапазон рабочих температур, °C:	-10...+40
Объем, л:	700
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм:	697*1005*1960
Температура окружающей среды, °C:	от +12 до +40
Тип оттайки:	автоматическая
Педаль:	+
Регулировка уровня влажности (диапазон), % :	от 60 до 95%

Направляющие под EN 40*60:	20 пар
Расстояние между направляющими:	60 мм

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	165
Вес брутто, кг:	190
Размеры в упаковке, мм:	790x1080x2125

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.