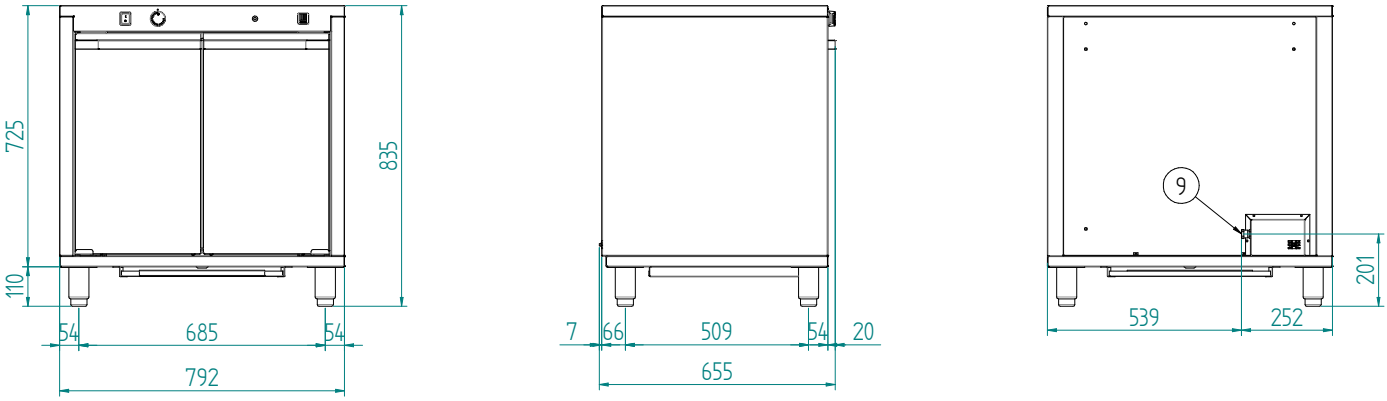
ITF 864

РАССТОЙНЫЙ ШКАФ

Очень удобный для кондитерских для расстойки круассанов и булочек, а так же для пекарен для оптимизации подготовительных процессов хлебобулочных изделий. Возможна модульная установка с электрической конвекционной печью на 3 или 4 противня.





РАЗМЕРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры расстойного шкафа (LxPxH мм)	795	655	835
Вес (кг)	43,6		
Шаг направляющих (мм)	70		

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая мощность (кВт)	2,4
Частота тока (Гц)	50/60
Напряжение (Вольт)	AC 220/230
Кол-во двигателей	/
Парогенератор (бойлер)	/
Защита от воды	IPX4

СЕРИЙНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

Картонная упаковка + поддон (LxPxH мм)	845	740	1015
Боковые опоры	1 прав. + 1 лев.		
Кабель	Однофазный [3G 1,5] - L=1400 мм		
Лоток для сбора конденсата			

ПРЕИМУЩЕСТВА

Новый дизайн дверцы
IPX4

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	Электрическое
Вместимость	8 алюминиевых противней (600x400 мм)
Приготовление	/
Увлажнение	/
Расстойная камера	Сталь AISI 430
Температура	30 - 60°C
Контроль температуры	Термостат
Панель управления	Электромеханическая, верхняя
Кол-во программ	/
Программируемые этапы	/
Предустановленная температура	/
Дверца	2 створки, боковое открывание

ВАРИАНТЫ КОМПОНОВКИ

Печь	Серия ITF 364 - ITF 464