

Коммерческое предложение от 15.06.2025

Наименование товара: Шкаф морозильно-расстоечный Sagi KAF2B

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnye-shkafy/shkaf-moroziln-rasstoechn-sagi-kaf2b>



Описание

- Представленный вашему вниманию шкаф для замедления закваски KAF2B производства Sagi используется для контролирования процесса брожения теста, предшествующего выпечке.
- Воздействие на тесто осуществляется за счет изменения ряда параметров, в результате чего процесс брожения замедляется или же полностью останавливается на определенный срок.
- Использование такого профессионального оборудования позволяет осуществлять работу по принципу отложенной выпечки, то есть придерживаться высокого производственного графика.
- Шкафы для замедления закваски, как правило, используются на предприятиях общепита, которые осуществляют выпечку различных кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Заявленные габариты шкафа для замедления закваски KAF2B: длина – 820 мм, глубина – 1015 мм, высота – 2040 мм.
- Количество уровней – 20.
- Предусмотренный размер габаритности – 600x800.
- Шкаф для замедления закваски KAF2B имеет Т (тропический) климатический класс.
- Для модели KAF2B min температура составляет -18 °С.
- При этом max температура составляет 30 °С.
- Необходимый для стабильной работы профессионального оборудования расход воды

составляет 10 л/час.

- Этот шкаф для замедления закваски прост в обращении, система управления – электронная.
- Для удобства использования дополнительно есть подсветка.
- Шкаф KAF2B имеет прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты.
- Использованный при изготовлении материал корпуса – нержавеющая сталь.
- При этом материал внутреннего объема шкафа для замедления закваски – нержавеющая сталь.
- В данной модели материал дверей – нержавеющая сталь.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть: напряжение – 230 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 2 кВт.
- Благодаря применению данного оборудования, как шкаф для замедления закваски, предприятия общепита могут придерживаться графика выпечки, что немаловажно для оптимизации рабочего процесса.

Характеристики

Рабочие температуры	-18...+30 °С
Страна	Италия
Тип двери	Глухая
Полезный объем	1000 л
Напряжение	220 В
Количество камер	1
Потребляемая электроэнергия	2 кВт/сутки
Масса в упаковке	175 кг
Длина, мм	1015 мм
Полезный объем, л	1000
Ширина, мм	2040 мм
Страна сборки	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.