

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://wiesheu.nt-rt.ru> || wue@nt-rt.ru

Шкаф расстоечный WIESHEU для EVO 64 GS 64M



Описание

Одним из важных этапов выпекания хлебобулочных изделий несомненно считается выдерживание подготовленных тестовых заготовок. Для этих целей немецкая компания WIESHEU разработала и производит расстоечные шкафы серии GS. В модели такого шкафа GS 64 M быстро осуществляется подготовка теста к выпечке с восстановлением его структуры. Расстоечный шкаф, в комплексе с подовой или конвекционной печью WIESHEU, обеспечит вашему предприятию высокую производительность выпечки. Шкаф способен поддерживать оптимальный баланс температуры (20-45°C) и влажности (30-60%), уровень которых регулируется посредством панели управления, для выпекания высококачественных кулинарных изделий из теста. Две прозрачные двери помогают контролировать процесс расстойки. Корпус шкафа из гигиенической нержавеющей стали AISI 304, позволяет продлить срок эксплуатации данного оборудования.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КОД ТОВАРА:

36370

ОПИСАНИЕ:

Габариты 933x950x575мм, 220В, 2, 15кВт, цифровая панель управления CLASSIC, 5/10 листов 400x600мм, нерж. сталь, на колесах.

СТРАНА:

ГЕРМАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

933x950x575mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

1350x1200x865mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

2.15 кВт

ВЕС (НЕТТО):

105кг

ВЕС (БРУТТО):

125кг