

AFLV/40

Szafa chłodnicza piekarnicza AFLV/40 | chłodniczo-fermentacyjna | 40x 600x400 | 900l | -10°C/+35°C

Chłodnictwo > Szafy piekarnicze



Opis

- Szafa chłodniczo-fermentacyjna zaprojektowana z myślą o profesjonalnej cukierni, piekarni i pizzerii
- Umożliwia precyzyjne zarządzanie cyklem wstrzymania wzrostu, przechowywania, regenerowania i rozrostu ciasta, kontrolowanie temperatury, poziomu wilgotności, czasu trwania poszczególnych cykli
- 5-calowy dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania 100 programów (w tym 10 szybkiego dostępu) w 7 językach
- Generator pary umożliwiający utrzymywanie wilgotności na poziomie 60-90%
- Funkcja opóźnienia pieczenia, które utrzymuje w odpowiednich warunkach rozrośnięte ciasto przed pieczeniem
- Poziom wilgotności w komorze można kontrolować i regulować przez panel sterowania
- Kontrola wilgotności za pomocą sondy elektronicznej
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie -10°C +35°C
- W całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 i z izolacją z poliuretanu o wysokiej gęstości o grubości 75 mm
- Wyłoczone dno z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiają czyszczenia
- Kanały powietrzne zapewniają równomierną cyrkulację powietrza
- "Delikatny" system chłodzenia z pośrednim obiegiem powietrza
- Możliwość regulacji prędkości wentylatora
- Automatyczny system odszraniania, automatyczne usuwanie wody kondensatu
- Klasa klimatyczna 5
- Wejście USB
- W zestawie 20 prowadnic na blachy 600x800
- Możliwość regulacji wysokości prowadnic - 74 zaczepy na prowadnice w odległości co 16,5 mm
- Blachy 600x400 nie znajdują się w zestawie

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	790x1080x2140
Pojemność	40x 600x400 lub 20x 600x800
Pojemność [l]	900
Zakres temperatur [°C]	od -10 do +35
Moc urządzenia [kW]	1,78
Moc chłodnicza [kW]	1,06
Czynnik chłodniczy	R290



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Zasilane [V]	230
Kontrola wilgotności	TAK
Klasa klimatyczna	5

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.