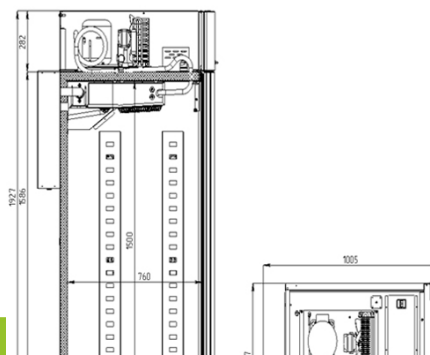


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CS107 Bakery Br (со стеклянной дверью, Тип 1)
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	



CS107 Bakery Br (со стеклянной дверью, Тип 1)

Шкаф CS107 Bakery Br тип 1 – предназначен для использования в кафе, ресторанах, магазинах, булочных, где организована выпечка хлебо-булочных изделий как полного цикла, так и из замороженных полуфабрикатов разной степени готовности. Обеспечивает готовность заготовок из теста к выпечке в точно заданное время, сохраняет их необходимое время для оперативного пополнения витрины, дает возможность работать с замороженными полуфабрикатами. Шкаф оснащен многофункциональной русифицированной контрольной панелью с дисплеем диагональю 5 дюймов, позволяющей управлять всеми режимами работы шкафа: блокировка ферментации и холодное хранение заготовок из теста, пробуждение и брожение, расстойка и хранение перед выпечкой. Задавать и менять параметры каждого из циклов, регулировать температуру, уровень влажности, скорость вращения вентилятора воздухоохладителя, протяженность каждого из этапов и всего процесса в целом как в автоматическом, так и в ручном режимах. Создавать программы, сохранять их и использовать в дальнейшем. Диапазон рабочих температур шкафов CS107Bakery Br от -10 до +40°C. Холодильная система разработана с учетом специфики данного вида оборудования и обеспечивает равномерное охлаждение содержимого шкафа, предохраняя его от заветривания. Ультразвуковой профессиональный увлажнитель создает необходимый уровень влажности в диапазоне от 60 до 95%.* Двери с термоизоляцией из пенополиуретана оснащены легкозаменяемым уплотнителем с магнитной вставкой. Механизм самозакрывания дверей обеспечивает необходимый в работе комфорт, как и наличие в комплекте поставки педали для открывания двери если заняты руки. Стеклопакет двери остается прозрачным во всех режимах работы. 20 пар направляющих позволяют разместить на них противни EN40x60 или 45x60 см Обшивки корпуса и двери выполнены из нержавеющей стали - снаружи** и изнутри* шкаф необходимо подключить к системам подачи воды с водоочисткой и слива (в канализацию или большую емкость) **кроме внешней задней стенки



Технические характеристики

Корпус:	герметичный цельнозаливной
Диапазон рабочих температур, °С:	-10...+40
Объем, л:	700
Материал обшивок корпуса снаружи:	нержавеющая сталь
Материал обшивок корпуса изнутри:	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм:	697*1005*1960
Толщина стенки корпуса, мм:	43
Тип охлаждения :	динамический с мягким обдувом без заветривания
Хладагент:	R134a
Температура окружающей среды, °С:	от +12 до +40
Тип оттайки:	автоматическая
Потребляемая мощность, Вт, не более:	при охлаждении 550 / при нагреве 900
Расход электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более:	8
Педаль:	+
Регулировка уровня влажности (диапазон), % :	от 60 до 95%
Направляющие под EN 40*60:	20 пар
Система электропитания, В/Гц:	230/50
Расстояние между направляющими:	60 мм

Логистическая информация

Вес нетто, кг:	180
Вес брутто, кг:	205
Размеры в упаковке, мм:	790x1080x2125

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