

Шкаф расстоечный UNOX XLT 195



Расстоечный шкаф ****UNOX XLT 195**** используется совместно с конвекционными печами серий LineMiss с панелями управления Dynamic или Matic на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для расстойки тестовых заготовок, в процессе которой тесто увеличивается в объеме, приобретает ровную поверхность и восстанавливает свою пористость. Модель управляется с панели управления основного оборудования, т.к. не имеет самостоятельной панели управления.