

## Расстоечные шкафы серии AWHS фирмы BAKE OFF

Шкафы окончательной расстойки предназначены для конечной расстойки тестовых заготовок в кондитерском и хлебопекарном производстве. Цель расстойки — восстановить нарушенную при формовании структуру теста и обеспечить разрыхление тестовой заготовки за счет выделения диоксида углерода. Параметры среды расстойных камер изменяют в значительных пределах в зависимости от массы, влажности, рецептуры, формы и других показателей тестовых заготовок. Наиболее часто используемыми являются температура 35-45°C и относительная влажность 75-85%.



### Исполнение:

- Электронное управление
- Управление температурой, временем и влажностью
- 3 ячейки памяти для программ расстаивания.

Модель	Кол-во дверей	Кол-во тележек	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
AWHS 4	1	2 (40x60)	2	1120x1120x2060
	1	3(40x60)	2	1720x920x2060
	2	2(40x60)	2	1720x920x2060
	2	4(40x60)	3	1720x1120x2060
	2	6(40x60)	4	1720x1720x2060
AWHS 5	1	2(50x70)	2	1120x1320x2060
	1	3(50x70)	2	1120x1920x2060
	2	2(50x70)	2	1920x920x2060
	2	4(50x70)	3	1920x1320x2060
	2	6(50x70)	4	1920x1920x2060
AWHS 8	1	2(60x80)	3	1320x1520x2340
	1	3(60x80)	3	1320x232x2340
	2	2(60x80)	3	2120x920x2340
	2	4(60x80)	4	2120x1520x2340
	2	6(60x80)	6	2120x2320x2340
AWHS 11	1	2 (80x80)	3	1320x1920x2340
	1	3 (80x80)	4	1320x2920x2340
	2	2 (80x80)	3	2120x1120x2340
	2	4 (80x80)	4	2120x1920x2340
	2	6 (80x80)	6	2120x2920x2340
AWHS 14	1	2(80x100)	3	1320x2320x2340
	1	3(80x100)	4	1320x3320x2340
	2	2(80x100)	3	2120x1320x2340
	2	4(80x100)	4	2120x2320x2340
	2	6(80x100)	6	2120x3320x2340