

# Danler LS-10

Шкаф окончательной  
расстойки



Предназначен для окончательной расстойки теста с целью получения его равномерной пористой структуры и большого объема. Используются на небольших и средних пекарнях, кондитерских цехах и других предприятиях общественного питания.

Широкий диапазон рабочих температур (0-50 градусов). Отдельная установка температуры и влажности. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304. Система освещения. Система отвода воды из камеры. Надежность и простота в использовании.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Для расстойки заготовок из теста непосредственно перед выпечкой. Используются на предприятиях хлебопекарной промышленности, в кондитерских цехах, небольших пекарнях, ресторанах и кафе.

## ОСОБЕННОСТИ



Отдельная установка и поддержание температуры и относительной влажности посредством цифровой панели управления для удобства эксплуатации и соблюдения технологии производства изделий.



Система отвода воды из рабочей камеры в дренаж для предотвращения накопления ее в шкафу.



Широкий диапазон рабочих температур (0-50 градусов) и относительной влажности (60%-99%) достаточный как для охлаждения теста, так и для его нагрева для брожения.



Система освещения рабочей камеры убрана вовнутрь для предотвращения попадания влаги на выступающий плафон лампочки вызывая ее разрушение. Также, это упрощает проведение очистки рабочей камеры.



Высокая степень тепловой изоляции печи для снижения её тепловых потерь, что уменьшает потребление электроэнергии и предотвращает от ожогов персонал.



Корпус машины и камера, выполнены из нержавеющей стали AISI 304, что повышает износостойкость и предотвращает коррозию.



Высокопроизводительный надежный парогенератор.



Шкаф оборудован четырьмя транспортировочными колесами для мобильности.



Термостойкое ударопрочное стекло.



Надежность и простота в эксплуатации.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Модель/Значение
	Danler LS-10
Тип оборудования	Шкаф окончательной расстойки
Диапазон температур, °C	0-50
Диапазон относительной влажности RH, %	60-99
Количество противней, шт	10
Размер противней, мм	400x600
Система опоры	4 колеса
Напряжение сети, В	220
Мощность, кВт	3,5
Масса, кг	75
Габаритные размеры ШxГxВ, мм	900x1160x700

Компания Danler постоянно совершенствует свою продукцию. Поэтому мы сохраняем за собой право изменять спецификации и/или дизайн без предварительного уведомления. На иллюстрациях или схемах могут указываться опциональные варианты продукции.



115230, Россия, г. Москва,  
Каширское ш., д. 3, корп. 2, стр. 4, офис В500  
Тел.: 8 800 555-18-52  
E-mail: info@dnlr.ru, <https://dnlr.ru>

Торговый представитель компании Danler