

Armario AR

Armario fermentación directa para bandejas
Tray proofing cabinets



Su utilidad en pastelerías, panaderías, bollerías, así como en puntos calientes o terminales de cocción, le hacen ser un equipo indispensable para facilitar el trabajo y ofrecer producto recién cocido en el horno del cliente.

Construidos totalmente en acero inoxidable, diseñados para productos de pastelería, panadería, bollería, etc....

Armario caliente:

Permite la fermentación directa; calor + humedad.

Permite mantener productos de pastelería secos, galletas, pastas, hojaldre...

It's use in confectionery shops, bakeries, as well as in bake-off shops; make it indispensable for lightening the work load and allowing fresh products to be available to the customer.

Stainless steel cabinets are designed for pastry and bakery products as well as buns rolls, etc...

Hot Cabinet:

It allows the direct proofing; heat + humidity.

It allows the preservation of biscuits, cookies, croissants...

Armario AR

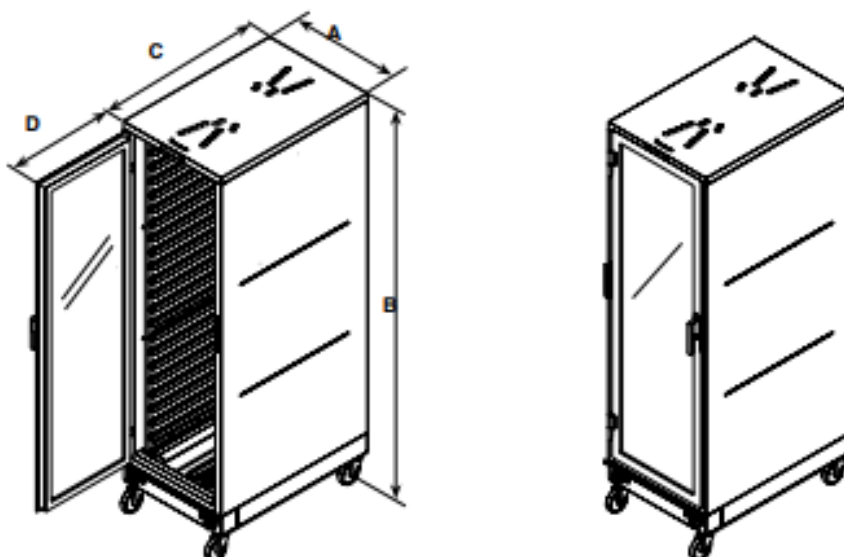
Armario fermentación directa para bandejas
Tray proofing cabinets

Características técnicas / *Technical characteristics*



TIPO / TYPE	Kw	Fases Phases	V	A	Hz
AR-22	2	1	230	9	50/60

Dimensiones / *Dimensions*



TIPO / TYPE	A mm	B mm	C mm	D mm	Nº Bandejas Nº Trays	Separación entre bandejas Separation BTW. Trays (mm)
AR-22	558	1905	914	558	22 (76X46 o 60x40)	70