ШКАФЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ РАССТОЙКИ
СЕРИЯ P



Шкафы промежуточной расстойки серии P – это современные машины с компактным дизайном.

Доступно 2 модели (28 и 50 подвесов) с 2 вариантами исполнений: по 8 или 12 люлек. Корпус из нержавеющей стали, оснащенный бактерицидной лампой внутри, вытяжкой воздуха, счетчиком заготовок на входе в машину. Карманы изготовлены из шерстяного материала.

После нарезки расстойка позволяет тесту отдохнуть, чтобы улучшить следующую рабочую фазу и получить лучшее качество конечных продуктов.

Машина идеально комбинируется с вакуумными делителями Apach Bakery Line серии SDT.

МОДЕЛЬНЫЙ РЯД СЕРИИ P

Модель	Коли-чество подвесов	Количество люлек	Вес заготовки	Мощность	Вес	Габариты		
						Длина	Ширина	Высота
	шт	шт	г	кВт	кг	мм	мм	мм
P.28.08	28	224	600-1200	0,55	630	2036	1621	2607
P.28.12		336	50-600					
P.50.08	50	400	600-1200		860	2036	2211	
P.50.12		600	50-600					

INTERMEDIATE PROVERS
P SERIES



Intermediate provers P series is a modern machine with a compact design.

It is available in 2 models: 28 hangers or 50 hangers and 2 versions for each model which differ one from the other for the number of usable pockets. After cutting, the proofer permits dough rest in order to improve next working phase and obtain a better quality of final products.

After slicing, the proving allows the dough to rest in order to improve the next working phase and get the best quality of the final products.

Intermediate prover can be combined to Apach Bakery Line volumetric dividers SDT series.

THE LINEUP P SERIES

Model	Hangers	Pockets	Dough weight	Power	Weight	Dimensions		
						Length	Width	Height
	pcs	pcs	gr	kW	kg	mm	mm	mm
P.28.08	28	224	600-1200	0,55	630	2036	1621	2607
P.28.12		336	50-600					
P.50.08	50	400	600-1200		860	2036	2211	
P.50.12		600	50-600					