

Коммерческое предложение от 20.04.2026

Термочехол для расстойки теста Хлебопекарный Консалтинг 400/600

Цена с НДС: 11 437 руб.

Артикул: **933783**

Под заказ



Страна-производитель	Россия
Ширина, мм	405
Глубина, мм	605
Высота, мм	1620
Вес (без упаковки), кг	0.4
Вес (с упаковкой), кг	0.5

Термочехол [Хлебопекарный Консалтинг 400/600](#) предназначен для расстойки тестовых заготовок, холодной ферментации в условиях холодильной камеры, а также транспортировки и хранения изделий в охлажденном, замороженном или готовом виде на предприятиях общественного питания и торговли. Чехол надевается на шпильку, создавая внутри нее идеальную для расстойки среду. Подходит для шпилек под противни размером 400x600, 450x600 и 325x530 мм.

Инерционное тепло, выделяющееся в процессе переработки сахара дрожжевым комплексом в заготовке, отражается от термочехла, образуя естественный закольцованный цикл пароувлажнения. Благодаря этому, модель обеспечивает насыщенный аромат, некрошливый мякиш, раскрытый вкус и увеличение сроков свежести продукции.

Аксессуар выполнен из армированного поливинилхлорида, который не пропускает воздух и позволяет сохранять температуру внутри неизменной.

Особенности:

- Замедляет ферментацию тестовых заготовок
- Полное раскрытие ферментов
- Постепенная дефростация замороженных полуфабрикатов
- Исключает излишки влаги при расстойке и заморозке
- Не требует электроэнергии и парогенерации

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.