COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Термочехол для расстойки теста Хлебопекарный Консалтинг 600/900



Цена с НДС: 16 180 руб.

Артикул: **100664**

Под заказ

Страна-производитель	Россия
Ширина, мм	605
Глубина, мм	905
Высота, мм	1620
Вес (без упаковки), кг	0.7
Вес (с упаковкой), кг	0.8

Термочехол Хлебопекарный Консалтинг 600/900 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 600х900 мм.

Инерционное тепло, выделяющееся в процессе переработки сахара дрожжевым комплексом в заготовке, отражается от термочехла, образуя естественный закольцованный цикл пароувлажнения. Благодаря этому, модель обсепечивает 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.