






Холодильное  
оборудование  
**CARBOMA PRO**  
для хлебопекарных  
производств



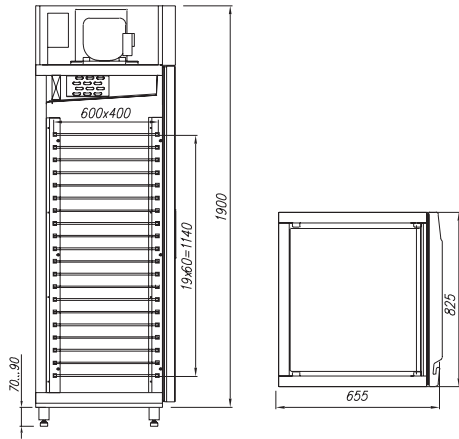
- ▼ Температурный режим от -10 до +40°C
- ▼ Регулируемый уровень влажности от 65 до 95%
- ▼ Расстойка теста с возможностью подготовить изделия к выпечке к строго определенному времени
- ▼ Функция холодной расстойки
- ▼ Функция замедления и остановки ферментации
- ▼ 20 пар направляющих для EN 40x60

**Carboma®**

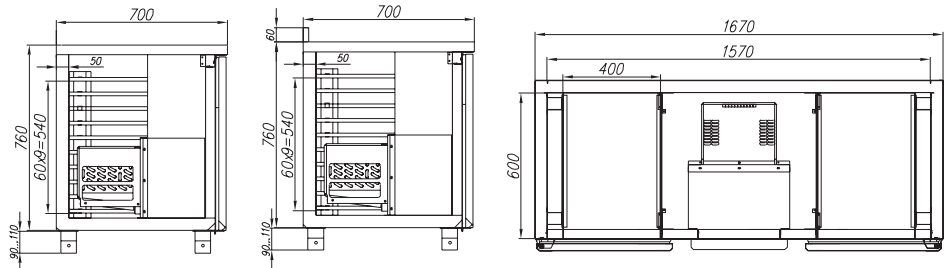
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Габаритные размеры, мм	Рабочая температура, °C	Размер противня, мм	Расположение агрегата	Влажность, %
	 мм		 мм		
Шкаф M560-1-G EN-HHC	825x655x1900 (1990)	-10...+40	600x400	верхнее	65...95
Стол T70 M2-1 EN-HHC	1670x700x760 (870)	-10...+40		боковое	65...95

Шкаф M560



Стол T70



### ОПЦИИ:

- колесная опора
- алюминиевые противни 600x400
- гранитная столешница для стола

### ЦВЕТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

INOX



T70 M4-1 EN-HHC (в разработке)



Программируемый контроллер

