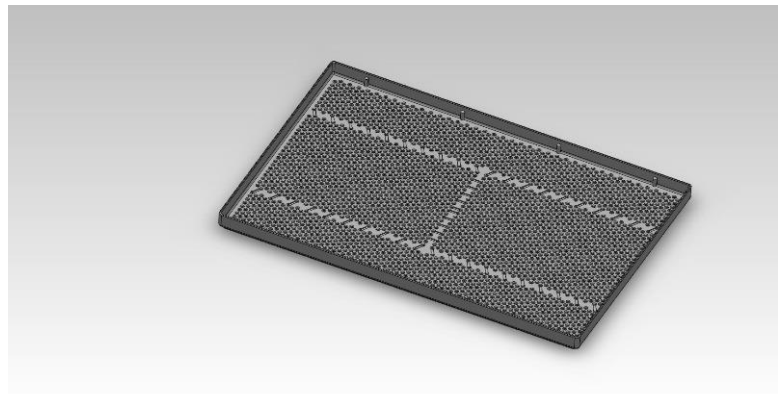


Лоток перфорированный 600x400/25
для заморозки пельменей и полуфабрикатов

Размер: 600 x 400 x 25 мм (бортик).



Лоток перфорированный применяется:

- Для заморозки пищевых продуктов (пельмени, котлеты, мясные и рыбные полуфабрикаты, тесто, овощи, фрукты, грибы и многое другое).
- Для хранения пищевых продуктов.
- Для сушки овощей, фруктов, грибов, зелени и т.п.
- В расстойных камерах – для дрожжевания хлебобулочных изделий.
- Температурный режим: от -40°C до $+70^{\circ}\text{C}$.
- Грузоподъёмность: до 4 кг равномерно распределённого продукта.
- Бортик – 25 мм.
- Рекомендации по использованию при заморозке:
Устойчивая работа лотка при температуре -30°C , при дальнейшем снижении температуры до -40°C - становится более хрупким и требует более осторожного обращения, однако при достижении температуры -20°C снова становится гибкой и прочной структурой, т.е. не теряет своих первоначальных свойств и не деформируется.
Доказано: При заморозке в камере заморозки, до -35°C и падении с высоты 1,5-1,7м на пол или кафель– НЕ ломается!
- Эксплуатируется в тележках или в металлических стеллажах - как полка.