

Инновационный принцип создания и поддержания микроклимата:
ХОЛОДНЫЙ ТУМАН ВМЕСТО ГОРЯЧЕГО ПАРА
Равномерная система циркуляции холодного тумана по всему объему РПА
Независимая регулировка параметров температура и влажность



НЕЗАВИСИМОСТЬ
и ТОЧНОСТЬ ПАРАМЕТРОВ



РАВНОМЕРНАЯ
РАССТОЙКА



УСКОРЕННАЯ
РАССТОЙКА

Гарантированное высокое качество
готового хлеба:

- ◆ большой подъем,
- ◆ равномерная структура мякиша,
- ◆ хрустящая корочка,
- ◆ аппетитный внешний вид.

Более подробную информацию
можно узнать по телефону:

+7 920 014 99 97

и на сайте: www.gk-nhl.ru

