

Шкаф расстоечный Gierre LIEV 09

Шкаф **Gierre LIEV 09** предназначен для расстойки теста в ресторанах, кафе, супер- и гипермаркетах с собственной кухней. Прибор оснащен механической панелью управления и ручным пароувлажнением. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Противни в комплект поставки не входят.

Совместим с моделями конвекционных печей Gierre серии BRIO:

- BRIO
- BRIO UM

Цена: 42722 руб.



Характеристики	
Ширина	600 мм
Глубина	530 мм
Мощность	1.4 кВт
Напряжение	220 В
Размер противня	435x340 Gierre
Формат емкостей	уменьшенный противень
Вес (с упаковкой)	31 кг
Вес (без упаковки)	27 кг
Количество уровней	9
Температурный режим	от 0 до 90 °С
Высота (без упаковки)	915 мм
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	70 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23