

Печь конвекционная Gierre BRIO MAXI FACILE UM

Конвекционная печь **Gierre BRIO MAXI FACILE UM** предназначена для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, прошедших предварительную расстойку, на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена панелью управления FACILE (2 ручки) и дополнительной кнопкой для увлажнения.



В комплект поставки входят 4 противня 600x400 мм, также у нас Вы можете выбрать противни других фирм.

Особенности:

- Количество вентиляторов системы конвекции: 1 (с реверсом вращения)
- Таймер на 120 минут
- Термостат
- Материал: нержавеющей сталь AISI 430
- Подсветка

Совместима с моделями расстоечных шкафов Gierre серии LIEV:

- LIEV 14

Цена: 110971 руб.

Характеристики	
Высота	605 мм
Ширина	860 мм
Глубина	775 мм
Мощность	6.3 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	механическое
Подключение	380 В, 220 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	78 кг
Вес (без упаковки)	68 кг
Подключение к воде	True

Характеристики	
Количество уровней	4
Температурный режим	290 °С
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	80 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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