

Печь конвекционная Gierre MEGA 640 D

Конвекционная печь **Gierre MEGA 640 D** предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 2 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 430. Дверь оборудована силиконовым уплотнением и двойным закалённым стеклом, коорое может быть откинута, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри и между стекол.



Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Таймер
- Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке

Цена: 197852 руб.

Характеристики	
Высота	725 мм
Ширина	940 мм
Глубина	830 мм
Мощность	9.3 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	100 кг
Вес (без упаковки)	80 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	6
Температурный режим	270 °C

Характеристики

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/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