

Шкаф пекарский Gierre BAKE 1000 E

Пекарский шкаф **Gierre BAKE 1000 E** предназначен для выпекания кексов, сладких пирогов и других мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку. Корпус и внутренняя часть выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 2 реверсных вентилятора с регулируемой скоростью (3 варианта скорости)
- Регулируемое пароувлажнение
- 90 программ, 10 фаз
- Таймер на 9 часов 59 минут
- Перфорированные воздухораспределители
- Галогеновая подсветка рабочей камеры
- Стеклопакет дверцы раскрывается для очистки изнутри



Опции (заказываются отдельно):

- Версия под листы 660x460 мм
- Версия с расстоянием между уровнями 100 мм (на 8 листов)

Цена: 394930 руб.

Характеристики	
Высота	1285 мм
Ширина	995 мм
Глубина	975 мм
Мощность	15.8 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	193 кг
Вес (без упаковки)	162 кг
Количество уровней	10

Характеристики

Габариты в упаковке	1010x1040x1440 мм
Температурный режим	270 °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