

Печь конвекционная Gierre BAKE 1600 P

Конвекционная печь **Gierre BAKE 1600 P** 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 3 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Дверца печи, полностью выполненной из нержавеющей стали AISI 430, снабжена раскрывающимся стеклопакетом, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри. Галогенная подсветка рабочей камеры делает процесс использования устройства еще более удобным.

В комплект поставки входит вытяжной зонт.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Программируемая панель управления
- Таймер

Цена: 970900 руб.



Характеристики	
Высота	2150 мм
Ширина	925 мм
Глубина	1695 мм
Мощность	23.7 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электронное
Подключение	380 В
Пароувлажнение	True
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Вес (с упаковкой)	390 кг
Вес (без упаковки)	337 кг
Подключение к воде	True
Количество уровней	16
Температурный режим	270 °C

Характеристики

Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	88 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