

Шкаф пекарский Gierre BRIO VER MULTI

Тепловой шкаф **Gierre BRIO VER MULTI** предназначен для выпекания кексов, сладких пирогов и других мучных кондитерских и хлебобулочных изделий в столовых самообслуживания, закусочных, буфетах, кафе, пиццериях и на других предприятиях общественного питания. Модель оснащена панелью управления MULTIFUNCTION (3 ручки, гриль).

В комплект поставки входят 4 противня размером 432x343 мм.



Особенности:

- Возможность выбора способа приготовления:
 - Верхний ТЭН
 - Нижний ТЭН
 - 2 ТЭНа
 - 2 ТЭНа и вентилятор
 - Вентилятор
- Таймер до 60 минут
- Металлический корпус
- Термостат
- Двойное закалённое стекло дверцы с силиконовым уплотнением
- Подсветка
- Между внутренним и внешним стёклами пространство для их очистки изнутри
- Все углы внутри камеры скруглены для легкой мойки

Цена: 44026 руб.

Характеристики	
Высота	560 мм
Ширина	600 мм
Глубина	595 мм
Мощность	2.7 кВт
Противень	уменьшенный
Управление	механическое
Подключение	220 В
Вес (с упаковкой)	40 кг
Вес (без упаковки)	36 кг
Количество уровней	4
Температурный режим	280 °С

Характеристики

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