

Печь конвекционная Gierre BAKE 1600 M

Конвекционная печь **Gierre BAKE 1600 M** предназначена для выпекания любых видов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку, в профессиональных пекарских и кондитерских цехах. Оборудование оснащено трехскоростным вентилятором, таймером (9 ч. 59 мин.), регулируемым пароувлажнением и вытяжным зонтом.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог .

Особенности:

- Материал внутренней и внешней отделки: нержавеющая сталь
- Галогенная подсветка рабочей камеры
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри

Совместима с моделями расстоечных шкафов:

- BASE 1
- BASE 2



Цена: 883930 руб.

Характеристики	
Высота	2150 мм
Ширина	925 мм
Глубина	1695 мм
Мощность	23.7 кВт
Противень	600x400 мм
Управление	электромеханическое
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
Габариты в упаковке	1050x1500x2260 мм

Характеристики

Температурный режим	270 °С
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/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