

## Шкаф расстоечный Gierre LIEV 14 UG

Шкаф расстоечный **Gierre LIEV 14 UG** предназначен для расстойки хлебобулочных продуктов, кондитерских изделий (круассанов, рогаликов, бубликов, булочек, пирожных) и пиццы. Применяется в ресторанах, кафе как для крупного, так и для небольшого производства.

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

### Особенности:

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Механическая панель управления
- Ручное пароувлажнение
- Количество стеклянных дверей: 2 шт



**Совместим с моделями конвекционных печей Gierre серии BRIO:**

- BRIO MAXI

**Цена: 64889 руб.**

Характеристики	
Ширина	860 мм
Глубина	590 мм
Мощность	1.4 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (с упаковкой)	41 кг
Вес (без упаковки)	38 кг
Количество уровней	9
Габариты в упаковке	900x680x970 мм
Температурный режим	от 0 до 90 °С
Высота (без упаковки)	915 мм
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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**