

Шкаф расстоечный Gierre BAKE 10 UG

Шкаф расстоечный **Gierre BAKE 10UG** 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 (AISI 430)
- Количество дверей: 2 шт (стекло)
- Таймер: 120 мин
- Электромеханическая панель управления
- Поддон для воды
- Ручное пароувлажнение

Совместим с моделями конвекционных печей Gierre серии BAKE:

- 500 M
- 500 E
- 500 P
- 520 GAS M
- 520 GAS E
- 520 GAS P
- 1020 GAS M
- 1020 GAS E
- 1020 GAS P

Цена: 115410 руб.

Характеристики	
Ширина	995 мм
Глубина	1040 мм
Мощность	1.4 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Вес (с упаковкой)	87 кг
Вес (без упаковки)	68 кг
Количество уровней	10
Температурный режим	от 30 до 70 °С
Высота (без упаковки)	760 мм

Характеристики

Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	90 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