

База расстоечная Gemm BFL/16

Расстоечная база **Gemm BFL/16** серии PLANET предназначена для раскатки теста, обработки ингредиентов для приготовления блюд, расстойки тестовых заготовок перед процессом выпечки в пекарском шкафу или промышленной духовке на предприятиях общественного питания и торговли. Процесс можно разбить на две фазы: «холодную», когда продукт сохраняется до 6 дней при холодной температуре без расстойки, и «горячую», при которой обеспечивается сама расстойка. Модель оснащена цифровым термостатом.



В комплект поставки входят по 8 пар направляющих под размер 600x800 мм.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- 10 заводских программ управления
- Контроль влажности
- Хладагент: R404a
- Технология HSS (Helped Static Systems), объединяющая преимущества динамической и статической системы охлаждения
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304 толщиной 1,5 мм

Цена: 576800 руб.

Характеристики	
Объем	400 л
Ширина	1250 мм
Глубина	950 мм
Мощность	0,314 кВт
Напряжение	220 В
Формат емкостей	противень 600x800 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °С
Высота (без упаковки)	900 мм
Страна-производитель	Италия
Потребляемая мощность	1,65 кВт

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