

Шкаф расстоечный Gemm AFLV/20

Расстоечный шкаф Gemm AFLV/20 серии PLANET предназначен для 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 20 пар направляющих для решеток под размер 600х400 мм.

Особенности:

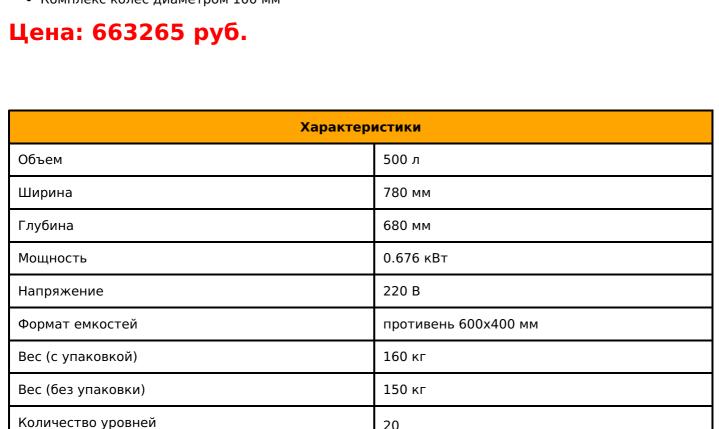
- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- Задержка расстойки при температуре до 2 °C
- 100 сохраняемых программ управления
- 6 языков
- Хладагент: R404a

Температурный режим

- Самозакрывающаяся дверь
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304
- Полиуретановая изоляция толщиной 70 мм
- Климатический класс: 5

Опции (заказываются отдельно):

- Стеклянная дверь со светодиодной подсветкой
- Дополнительные решетки и направляющие
- Комплекс колес диаметром 100 мм



20

от -2 до 35 °C



Характеристики	
Высота (без упаковки)	2120 мм
Страна-производитель	Италия
Потребляемая мощность	1,99 кВт

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