

Описание товара Шкаф расстоечный Gierre

BAKE 10 UG



Описание

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

Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое
Тип подключения к воде	заливной
Количество уровней	10
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	90 мм
Температурный режим	от 30 до 70 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.4 кВт
Ширина	995 мм
Глубина	1040 мм
Высота (без упаковки)	760 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	87 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.