



Печь конвекционная Gierre BAKE 1000 M



Цена: 428 775.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.8
Ширина	995
Глубина	975
Высота	1177
Вес (без упаковки)	162
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	178
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Печь конвекционная **Gierre BAKE 1000 M** предназначена для выпекания любых видов мучных кондитерских изделий, кексов, сладких пирогов и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку.

Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов. Эксплуатационные качества этого оборудования полностью соответствуют запросам в отношении производительности, функциональных возможностей, интенсификации производственного цикла и сокращения текущих затрат.

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

Особенности:

- Выполнена из нержавеющей стали
- Галогеновая подсветка рабочей камеры
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри
- Количество вентиляторов системы конвекции: 2 шт. (двухскоростной)
- Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения

Совместима с моделями расстоечных шкафов Gierre серии BAKE:

- 10UG
- 10UX



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз