



Печь конвекционная Gierre BAKE 500 M



Цена: 396 313.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.9
Ширина	995
Глубина	975
Высота	777
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	127
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °С

Печь конвекционная **Gierre BAKE 500 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:

- Изготовлена из нержавеющей стали
- В рабочей камере установлена галогеновая подсветка
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы дает возможность очищать стёкла изнутри
- Количество вентиляторов системы конвекции: 1 шт
- Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения

Совместим с моделями расстоечных шкафов Gierre серии BAKE:

- 10UG
- 10UX



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз