



Печь конвекционная Gierre BAKE 1600 M



Подключение	380 В
Количество уровней	16
Мощность	23.7
Ширина	925
Глубина	1695
Высота	2150
Вес (без упаковки)	337
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	88
Вес (с упаковкой)	390
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °С

Цена: 1 357 145.00 руб.

Конвекционная печь **Gierre BAKE 1600 M** предназначена для выпекания любых видов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку, в профессиональных пекарских и кондитерских цехах. Оборудование оснащено трехскоростным вентилятором, таймером (9 ч. 59 мин.), регулируемым пароувлажнением и вытяжным зонтом.

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

Особенности:

- Материал внутренней и внешней отделки: нержавеющая сталь
- Галогенная подсветка рабочей камеры
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1050x1500x2260 мм

Совместима с моделями расстоечных шкафов:

- BASE 1
- BASE 2



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз