



Печь конвекционная Gierre BAKE 1600 E



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	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Да
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет
Температурный режим	270 °C

Цена: 1 300 795.00 руб.

Конвекционная печь **Gierre BAKE 1600 E** предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 3 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Дверца печи, полностью выполненной из нержавеющей стали AISI 430, снабжена раскрывающимся стеклопакетом, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри. Галогенная подсветка рабочей камеры делает процесс использования устройства еще более удобным.

В комплект поставки входит вытяжной зонт.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение

- Таймер



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз