



## База расстоечная Gemm TALH/16A



**Цена: 549 829.00 руб.**

Подключение	220 В
Количество уровней	7
Мощность	0.314
Ширина	1600
Глубина	800
Высота	1000
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Напряжение	220
Тип гастоёмкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °С

Расстоечная база Gemm TALH/16A серии PLANET предназначена для раскатки теста, обработки ингредиентов для приготовления блюд, расстойки тестовых заготовок перед процессом выпечки в пекарском шкафу или промышленной духовке на предприятиях общественного питания и торговли. Процесс можно разбить на две фазы: «холодную», когда продукт сохраняется до 6 дней при холодной температуре без расстойки, и «горячую», при которой обеспечивается сама расстойка. Модель оснащена цифровым термостатом.

В комплект поставки входят по 7 пар направляющих под размер 600x400 мм для каждой двери.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- Запоминание до 100 программ с 10 избранными
- Контроль влажности
- Хладагент: R134a
- Технология HSS (Helped Static Systems), объединяющая преимущества динамической и статической системы охлаждения
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304 толщиной 1,5 мм
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Объем: 420 л
- Потребляемая мощность: 0,755 кВт
- Высота борта: 100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительные решетки и направляющие
- Дополнительные решетки и направляющие из нержавеющей стали

- Комплекс колес диаметром 125 мм
- Комплекс колес с автоматической блокировкой диаметром 125 мм



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз