ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

База расстоечная Gemm TAL/16



Цена: 505 102.00 руб.

Подключение	220 В
Количество уровней	7
Мощность	0.314
Ширина	1600
Глубина	800
Высота	900
Вес (без упаковки)	110
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	125
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °C

Расстоечная база **Gemm TAL/16** 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 и рабочей поверхностью.

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

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- 100 сохраняемых программ управления
- 6 языков
- 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
- Климатический класс: 5

Дополнительные характеристики:

- Объем: 420 л
- Потребляемая мощность: 0,598 кВт

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