



База расстоечная Gemm BFL/16



Цена: 565 264.00 руб.

Подключение	220 В
Мощность	0.314
Ширина	1250
Глубина	950
Высота	900
Вес (без упаковки)	125
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	142
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x800 мм
Тип габаритности/противня	800x600 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °С

Расстоечная база **Gemm BFL/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.

В комплект поставки входят по 8 пар направляющих под размер 600x800 мм.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- 10 заводских программ управления
- Контроль влажности
- Хладагент: R404a
- Технология HSS (Helped Static Systems), объединяющая преимущества динамической и статической системы охлаждения
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304 толщиной 1,5 мм

Дополнительные характеристики:

- Объем: 400 л
- Потребляемая мощность: 1,65 кВт

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

