



## База расстоечная Gemm TALH/27S



**Цена: 666 106.00 руб.**

Подключение	220 В
Количество уровней	7
Мощность	0.545
Ширина	2680
Глубина	760
Высота	860
Вес (без упаковки)	150
Страна-производитель	Италия
Гарантия	24 мес.
Категория	Расстоечные шкафы
Вес (с упаковкой)	170
Управление	независимое управление
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °С

Расстоечная база **Gemm TALH/27S** 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. Рабочая поверхность в комплект не входит.*

### Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- Контроль влажности

### 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: 840 л

- Потребляемая мощность: 1,505 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