

Описание товара Печь конвекционная Gierre

BAKE 1000 M



Описание

Печь конвекционная **Gierre BAKE 1000 M** предназначена для выпекания любых видов мучных кондитерских изделий, кексов, сладких пирогов и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку.

Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов. Эксплуатационные качества этого оборудования полностью соответствуют запросам в отношении производительности, функциональных возможностей, интенсификации производственного цикла и сокращения текущих затрат.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог.

Особенности:

- Выполнена из нержавеющей стали
- Галогеновая подсветка рабочей камеры
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри
- Количество вентиляторов системы конвекции: 2 шт. (двухскоростной)
- Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения

Совместима с моделями расстоечных шкафов Gierre серии BAKE:

- 10UG
- 10UX

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	15.8 кВт
Ширина	995 мм
Глубина	975 мм
Высота	1177 мм
Вес (без упаковки)	162 кг
Вес (с упаковкой)	178 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.