

Коммерческое предложение от 19.05.2024

Печь конвекционная Gierre BAKE 500 M

Цена с НДС: 392 676 руб.

Артикул: **175573**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	5
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	270 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.9
Ширина, мм	995
Глубина, мм	975
Высота, мм	777
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	127

Печь конвекционная [Gierre BAKE 500 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:

- Изготовлена из нержавеющей стали

- В рабочей камере установлена галогеновая подсветка
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы дает возможность очищать стёкла изнутри
- Количество вентиляторов системы конвекции: 1 шт
- Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения

Совместим с моделями расстоечных шкафов Gierre серии ВАКЕ:

- [10UG](#)
- 10UX

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.