

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Gierre MEGA 640 D

Цена с НДС: 376 006 руб.

Артикул: **323033**

Ожидается



| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 6 |
| Тип gastronorm/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | 270 °C |
| Управление | электромеханическое |
| Тип подключения | электричество |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 9.3 |
| Ширина, мм | 940 |
| Глубина, мм | 830 |
| Высота, мм | 725 |
| Вес (без упаковки), кг | 80 |
| Вес (с упаковкой), кг | 100 |

Конвекционная печь [Gierre MEGA 640 D](#) предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 2 реверсными вентиляторами с регулируемой скоростью. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 430. Дверь оборудована силиконовым уплотнением и двойным закалённым стеклом, которое может быть откинута, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри и между стеклами.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Таймер

- Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке

Совместимость:

Шкаф расстоечный [Gierre MEGA 12 UG](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.