

Коммерческое предложение от 21.05.2024**Печь конвекционная Gierre BAKE 1000 M****Цена с НДС: 428 775 руб.****Артикул: 803539****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
Тип габаритности/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	15.8
Ширина, мм	995
Глубина, мм	975
Высота, мм	1177
Вес (без упаковки), кг	162
Вес (с упаковкой), кг	178

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 ВАКЕ:

- [10UG](#)
- 10UX

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

Цены указаны с учетом НДС.