

Описание товара Шкаф отложенной расстойки

Gemm ALEV/40



Описание

- Расстоечный шкаф Gemm ALEV/40 серии PLANET предназначен для 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.

Характеристики

Количество уровней	20
Формат емкостей	противень 600x800 мм, противень 600x400 мм
Температурный режим	от 0 до 40 °C
Напряжение	220 В
Глубина	1080 мм
Размер противня	460x330 UNOX, GARBIN
Расстояние между уровнями	65 мм

определяемой ст. 437 ГК РФ.

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