

Коммерческое предложение от 17.05.2024**Печь конвекционная Gierre BAKE 1000 E****Цена с НДС: 567 157 руб.****Артикул: 354137****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	10
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	15.8
Ширина, мм	995
Глубина, мм	975
Высота, мм	1285
Вес (без упаковки), кг	162
Вес (с упаковкой), кг	193

Пекарский шкаф [Gierre BAKE 1000 E](#) предназначен для выпекания кексов, сладких пирогов и других мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку. Корпус и внутренняя часть выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Противни в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 2 реверсных вентилятора с регулируемой скоростью (3 варианта скорости)
- Регулируемое пароувлажнение
- 90 программ, 10 фаз
- Таймер на 9 часов 59 минут
- Перфорированные воздухораспределители

- Галогеновая подсветка рабочей камеры
- Стеклопакет дверцы раскрывается для очистки изнутри

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1010x1040x1440 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Версия под листы 660x460 мм
- Версия с расстоянием между уровнями 100 мм (на 8 листов)

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

Цены указаны с учетом НДС.