

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Стол отложенной расстойки Gemm TAL/21A

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstochnye/baza-rasstochnaya-gemm-tal-21a>



Описание

- Расстоечная база Gemm TAL/21A серии PLANET предназначена для раскатки теста, обработки ингредиентов для приготовления блюд, 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	24x2
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °С
Напряжение	220 В
Глубина	800 мм

Размер противня 460x330 UNOX, GARBIN

Расстояние между уровнями 66 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.