

Коммерческое предложение от 20.01.2026**База расстоечная Gemm TALH/16S****Цена с НДС: 505 445 руб.****Артикул: 620100****Под заказ**

| | |
|-------------------------|------------------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Количество уровней | 7 |
| Тип gastronorm/противня | 600x400 мм |
| Температурный режим, °C | от -2 до 35 °C |
| Управление | независимое управление |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 0.31 |
| Ширина, мм | 1550 |
| Глубина, мм | 760 |
| Высота, мм | 860 |
| Вес (без упаковки), кг | 110 |
| Вес (с упаковкой), кг | 125 |

Расстоечная база [Gemm TALH/16S](#) 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.

В комплект поставки входят по 7 пар направляющих под размер 640x400 мм для каждой двери. Рабочая поверхность в комплект не входит.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- Контроль влажности
- 100 сохраняемых программ управления
- 6 языков
- Хладагент: R134a
- Технология HSS (Helped Static Systems), объединяющая преимущества динамической и статической системы охлаждения
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304 толщиной 1,5 мм
- Климатический класс: 5

Дополнительные характеристики:

- Объем: 420 л
- Потребляемая мощность: 0,755 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Дополнительные решетки и направляющие
- Дополнительные решетки и направляющие из нержавеющей стали
- Комплекс колес диаметром 125 мм
- Комплекс колес с автоматической блокировкой диаметром 125 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.