

## Коммерческое предложение от 01.11.2025

# База расстоечная Gemm TAL/16A

# **Цена с НДС: 512 305 руб.**

**Артикул: 606489** 



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	7
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Температурный режим, °С	от -2 до 35 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.31
Ширина, мм	1600
Глубина, мм	800
Высота, мм	1000
Вес (без упаковки), кг	110
Вес (с упаковкой), кг	125

Расстоечная база <u>Gemm TAL/16A</u> 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, рабочей поверхностью и бортом.

В комплект поставки входят по 7 пар направляющих под размер 600х400 мм для каждой двери.

#### Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- 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: 0,598 кВт

• Высота борта: 100 мм

### 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.