COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

База расстоечная Gemm TAL/21S



Цена с НДС: 532 199 руб.

Артикул: **885170**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °C	от -2 до 35 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.45
Ширина, мм	2100
Глубина, мм	760
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	130
Вес (с упаковкой), кг	145

Расстоечная база Gemm TAL/21S 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 600x400 мм для каждой двери. Рабочая поверхность в комплект не входит.

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: 640 л
- Потребляемая мощность: 0,822 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.