

Коммерческое предложение от 18.10.2025

База расстоечная Gemm TALH/16

Цена с НДС: 542 832 руб.

Артикул: **478945**



Гарантия 24 мес. Страна-производитель Италия 7 Количество уровней 600х400 мм Тип гастроемкости/противня Температурный режим, °С от -2 до 35 °C **Управление** независимое управление Подключение, В 220 Мощность, кВт 0.31 Ширина, мм 1600 Глубина, мм 800

900

110125

Расстоечный шкаф <u>Gemm TALH/16</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 и рабочей поверхностью.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Высота, мм

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

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.