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 BFL/16

Цена с НДС: 565 264 руб.

Артикул: **526972**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	800x600 мм
Температурный режим, °C	от -2 до 35 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.314
Ширина, мм	1250
Глубина, мм	950
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	142

Расстоечная база Gemm BFL/16 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 8 пар направляющих под размер 600x800 мм.

Особенности:

- Автоматическая система размораживания
- Устранение конденсированной воды
- 10 заводских программ управления
- Контроль влажности
- Хладагент: R404a
- Технология HSS (Helped Static Systems), объединяющая преимущества динамической и статической системы охлаждения
- Нержавеющие элементы из высококачественной стали AISI 304 толщиной 1,5 мм

Дополнительные характеристики:

- Объем: 400 л
- Потребляемая мощность: 1,65 кВт

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.