

## Коммерческое предложение от 20.04.2026

### База расстоечная Gemm BFL/16

**Цена с НДС: 565 264 руб.**

Артикул: **526972**

Под заказ



|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Гарантия                  | 24 мес.                |
| Страна-производитель      | Италия                 |
| Тип габаритности/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.