

Коммерческое предложение от 17.10.2025

База расстоечная Gemm TAL/21A

Цена с НДС: 588 794 руб.

Артикул: 319961



Гарантия 24 мес. Страна-производитель Италия 600х400 мм Тип гастроемкости/противня Температурный режим, °С от -2 до 35 °C **Управление** независимое управление 220 Подключение, В 0.45 Мощность, кВт Ширина, мм 2150 Глубина, мм 800 Высота, мм 1000 Вес (без упаковки), кг 130

145

Расстоечная база Gemm TAL/21A 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.

Вес (с упаковкой), кг

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: 640 л

• Потребляемая мощность: 0,822 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.