

**Коммерческое предложение от 14.01.2026****База расстойочная Gemm TAL/27S****Цена с НДС: 601 485 руб.****Артикул: 307113****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	24 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Италия
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	600x400 мм
<b>Температурный режим, °С</b>	от -2 до 35 °С
<b>Управление</b>	независимое управление
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	0.52
<b>Ширина, мм</b>	2680
<b>Глубина, мм</b>	760
<b>Высота, мм</b>	850
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	150
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	170

Расстойочная база [Gemm TAL/27S](#) 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: 840 л
- Потребляемая мощность: 1,19 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.*