

**Коммерческое предложение от 17.01.2026****База расстойочная Gemm TAL/27A****Цена с НДС: 669 193 руб.****Артикул: 898644****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °C	от -2 до 35 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.52
Ширина, мм	2700
Глубина, мм	800
Высота, мм	1000
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	170

Расстойочная база [Gemm TAL/27A](#) 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.

*В комплект поставки входят по 7 пар направляющих под размер 600x400 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: 840 л

- Потребляемая мощность: 1,19 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.