

Коммерческое предложение от 02.02.2026**База расстойочная Gemm TALHC/27A****Цена с НДС: 852 904 руб.****Артикул: 269778****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Температурный режим, °С	от -2 до 35 °С
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.545
Ширина, мм	2700
Глубина, мм	800
Высота, мм	1000
Вес (без упаковки), кг	150
Вес (с упаковкой), кг	170

Расстойочная база [Gemm TALHC/27A](#) серии PLANET предназначена для 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 терmostатом, 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
- 2 температурные зоны
- Контроль влажности
- 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: 1,505 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.