

Описание товара Стол отложенной расстойки

Gemm TALH/16S



Описание

- Расстоечная база Gemm TALH/16S 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.

Характеристики

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Количество уровней | 7 |
| Формат емкостей | противень 600x400 мм |
| Температурный режим | от -2 до 35 °С |
| Напряжение | 220 В |
| Глубина | 760 мм |
| Размер противня | 460x330 UNOX, GARBIN |
| Расстояние между уровнями | 66 мм |

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.