

Описание товара Шкаф расстоечный Gierre LIEV

14 UG



Описание

Шкаф расстоечный **Gierre LIEV 14 UG** предназначен для расстойки хлебобулочных продуктов, кондитерских изделий (круассанов, рогаликов, бубликов, булочек, пирожных) и пиццы. Применяется в ресторанах, кафе как для крупного, так и для небольшого производства.

В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог.

Особенности:

- Изготовлен из нержавеющей стали
- Механическая панель управления
- Ручное пароувлажнение
- Количество стеклянных дверей: 2 шт

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 900x680x970 мм

Совместим с моделями конвекционных печей Gierre серии BRIO:

- BRIO MAXI

Характеристики

| | |
|------------|--------------|
| Тип | шкаф |
| Установка | напольный |
| Управление | механическое |

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Количество уровней | 9 |
| Формат емкостей | противень 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями | 70 мм |
| Температурный режим | от 0 до 90 °С |
| Напряжение | 220 В |
| Мощность | 1.4 кВт |
| Ширина | 860 мм |
| Глубина | 590 мм |
| Высота (без упаковки) | 915 мм |
| Вес (без упаковки) | 38 кг |
| Вес (с упаковкой) | 41 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

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