

**Печь конвекционная Gierre MEGA
640D**



(Цена со склада в г.Москва)

442 312 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная Gierre MEGA 640D предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах. Устройство оснащено 2 вентиляторами с реверсом с регулируемой скоростью. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 430. Дверь оборудована силиконовым уплотнением и двойным закалённым стеклом, которое может быть откинута, что при необходимости позволяет легко осуществлять чистку оборудования изнутри и между стекол. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются дополнительно. Особенности: Регулируемое пароувлажнение Электронное управление 60 программ работы с 5 фазами каждая Таймер на 10 часов Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке Расстояние между уровнями: 80 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27919
Производитель	GIERRE
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9,3
Ширина, мм	940
Глубина, мм	910
Высота, мм	775
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	80
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	980x980x1170
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000