

Коммерческое предложение от 18.05.2024**Печь конвекционная Gierre MEGA 640 M****Цена с НДС: 211 861 руб.****Артикул: 922809****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	6
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	270 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.3
Ширина, мм	940
Глубина, мм	830
Высота, мм	725
Вес (без упаковки), кг	80
Вес (с упаковкой), кг	100

Конвекционная печь [Gierre MEGA 640 M](#) предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с изготовлением гастрономических товаров.

Устройство оснащено 2 реверсными вентиляторами 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.

Особенности:

- Регулируемое пароувлажнение
- Таймер

- Все углы внутри камеры сглажены для большего удобства при мойке

Совместимость:

Шкаф расстоечный [Gierre MEGA 12 UG](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.