

## Коммерческое предложение от 11.06.2025

Наименование товара: Стол отложенной расстойки Gemm TAL/21S

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-rasstoechnye/baza-rasstoechnaya-gemm-tal-21s>



### Описание

- Расстоечная база Gemm TAL/21S 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  | 20                   |
| Формат емкостей     | противень 600x400 мм |
| Температурный режим | от -2 до 35 °C       |
| Напряжение          | 220 В                |
| Глубина             | 760 мм               |

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Размер противня | 460x330 UNOX, GARBIN |
|-----------------|----------------------|

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Расстояние между уровнями | 66 мм |
|---------------------------|-------|

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.