

Описание товара Стол отложенной расстойки

Gemm TAL/21



Описание

- Расстоечная база Gemm TAL/21 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	24x2
Формат емкостей	противень 600x400 мм
Температурный режим	от -2 до 35 °C
Напряжение	220 В
Глубина	800 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.