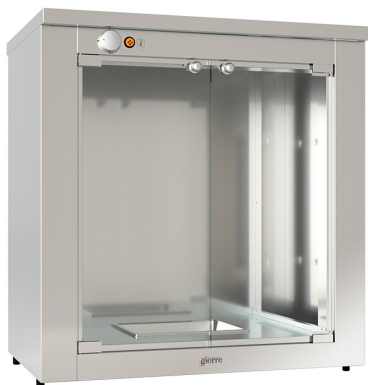


Описание товара Шкаф расстоечный Gierre LIEV

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.