

**Печь конвекционная Gierre ВАКЕ  
1000 М**



(Цена со склада в г.Москва)

**413 182 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Печь конвекционная Gierre ВАКЕ 1000 М предназначена для выпекания любых видов кондитерских и хлебобулочных изделий, прошедших предварительную расстойку. Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов. Эксплуатационные качества этого оборудования полностью соответствуют запросам в отношении производительности, функциональных возможностей, интенсификации производственного цикла и сокращения текущих затрат. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются дополнительно. Особенности: Изготовлена из нержавеющей стали В рабочей камере установлена галогеновая подсветка Раскрывающийся стеклопакет дверцы дает возможность очищать стёкла изнутри 2 вентилятора с реверсом Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения Расстояние между уровнями: 80 мм Совместим с моделями расстоечных шкафов Gierre серии ВАКЕ: 10UG 10UX

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	27911
Производитель	GIERRE
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,8
Ширина, мм	995
Глубина, мм	975
Высота, мм	1175
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
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	162
Вес в упаковке, кг	178
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000