Шкаф расстоечный Gierre LIEV 09

Шкаф **Gierre LIEV 09** предназначен для расстойки теста в ресторанах, кафе,
супер- и гипермаркетах с собственной кухней. Прибор оснащен механической
панелью управления и ручным пароувлажнением. Корпус выполнен из нержавеющей
стали.

Противни в комплект поставки не входят.

Совместим с моделями конвекционных печей Gierre серии BRIO:

* BRIO
* BRIO UM

Цена: 67298.00 руб.

Характеристики	
Ширина	600 мм
Глубина	530 мм
Мощность	1.4 кВт
Напряжение	220 В
Размер противня	435x340 Gierre
Формат емкостей	уменьшенный противень
Вес (с упаковкой)	31 кг
Вес (без упаковки)	27 кг

Количество уровней	9
Температурный режим	от 0 до 90 °C
Высота (без упаковки)	915 мм
Страна-производитель	Италия
Расстояние между уровнями	70 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - YouTube

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.