

## Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Gierre BAKE 1000 M

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech\\_konveksionnaya\\_gierre\\_bake\\_1000\\_m](https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_gierre_bake_1000_m)



### Описание

Печь конвекционная **Gierre BAKE 1000 M** предназначена для выпекания любых видов мучных кондитерских изделий, кексов, сладких пирогов 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.

**В комплект поставки не входят листы для выпечки. Для выбора используйте наш каталог.**

### **Особенности:**

- Выполнена из нержавеющей стали
- Галогеновая подсветка рабочей камеры
- Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри

- Количество вентиляторов системы конвекции: 2 шт. (двухскоростной)
- Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения

**Совместима с моделями расстоечных шкафов Gierre серии ВАКЕ:**

- 10UG
- 10UX

**Характеристики**

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600x400 мм
Размер противня	600x400 GARBIN, FOINOX
Управление	механическое
Температурный режим	270 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	15.8 кВт
Ширина	995 мм
Глубина	975 мм
Высота	1177 мм
Вес (без упаковки)	162 кг
Вес (с упаковкой)	178 кг
Страна производства	Италия

---

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.