



Offerta Bakerlux Speed Pro Forno Torino - Occasione Forno Industriale Bakerlux Speed Pro Torino

📍 Mappa

□

GIMAS Balance Gimas Balance, con sede a Torino, è un'azienda leader nella consulenza, vendita e assistenza di bilance, affettatrici e macchinari destinati al settore dell'alimentazione. affettatrici e macchinari per l'alimentazione. GIMAS S.N.C-MERCOLEDÌ 30 MAGGIO 2018. Gimas è un punto di riferimento a Torino e in Piemonte in genere per la vendita e la manutenzione di macchinari per l'alimentazione. L'azienda si occupa anche dell'assistenza e la riparazione di bilance ed affettatrici di molti marchi. Eseguendo interventi di riparazione in tempi molto brevi. Offre anche il servizio di verifica periodica di strumenti pesatura. E' necessario utilizzare strumenti di misura conformi alle norme vigenti in materia, dunque è necessario sottoporre le bilance alla procedura di verifica periodica. Specialmente nel caso in cui si operi in ambito commerciale e dunque le varie misurazione devono far fede nei confronti di terzi, è obbligatorio sottoporre gli strumenti di misura a tale verifica. I marchi trattati: Opi bilance, Minerva omega group, Odeca, Arsa, Oms, Manconi, C.g.t., Fac, Fama, Sap, Fruttero ceppi, Modular, Cb, Aspes inox, Inox b.i.m., Italiana macchine Grandimpianti, Metalcarrelli.

📄 Descrizione

Da Gimas Balance Torino trovi l'innovativo BAKERLUX SPEED.PRO il forno numero 1 per velocità di cottura! Un cuore, due anime. BAKERLUX SPEED.Pro™ è la fusione di due tecnologie all'avanguardia, combinate per coesistere in un prodotto multifunzionale e versatile. Nato per essere doppiamente unico. CARATTERISTICHE TECNICHE Codice: XESW-03HS-EDDN Capacità Bake: 3 teglie 460 x 330 / 75 mm Capacità Speed: 1 SPEED.Plate Voltaggio: 380 - 415 V Potenza: 6.5 kW Dimensioni: 600 x 797 x 541 mm (l x p x h) Peso: 88 kg Usa BAKERLUX SPEED.Pro™ in modalità BAKE per le dorature di prodotti da forno. Risultati uniformi su ogni teglia, doratura fragrante, ed eccellente anche per i prodotti più delicati grazie alla ventola a doppia velocità. 27 Croissant in 16 minuti 27 Mini strudel in 25 minuti 36 Danishes in 20 minuti 45 Panini soffici in 16 minuti 18 Mezze baguette in 18 minuti 3 Pizze in teglia in 14 minuti Usa BAKERLUX SPEED.Pro™ in modalità SPEED per riscaldare e dorare i tuoi cibi. Accelera le tue cotture e riduci i tempi di servizio grazie alla combinazione di ventilazione intensa e micro-onde. 9 Croissant in 10 minuti 4 Club sandwich in 125 secondi 4 Toast in 75 secondi 250 gr Lasagna in 100 secondi 250 gr Alette di pollo in 110 secondi 4 Burrito in 90 secondi DISPONIBILE DA APRILE 2020

Powered by **SiHappy.it** © 2024

📞 Contatti

GIMAS BALANCE

Tel. 0112267845

<http://www.bilancetorinogimas.it/>

Via Sansovino, 243 25/G, Torino, 10151

Nessun orario indicato