

Описание товара Печь для пиццы Гриль Мастер

ППЭ/1



Описание

- Печь для пиццы Гриль мастер ППЭ/1 – термооборудование от российского производителя;
- выпечка кондитерских и хлебобулочных изделий с начинкой или без и приготовления пиццы по различным рецептам.
- Устанавливается на стенд или жаростойкий поверхность, эксплуатируется в заведениях быстрого питания, кафетериях, ресторанах итальянской кухни.
- Особенности модели:
- габариты жарочной камеры 660x750x140 мм, однокамерная конструкция, нагревательные элементы (8 шт.) расположены сверху и снизу камеры;
- отдельная корректировка мощности верхних и нижних нагревателей, поворотные аналоговые терморегуляторы, светосигнальная индикация, мощность 5,8 кВт;
- термометр для контроля температурного режима со стрелочным циферблатом;
- система блокировки нагрева при скачке температуры (термодатчик), нагревательный диапазон +50...+400 °C;
- камера оснащена подсветкой с отдельным выключателем.
- Стандартная комплектация:
- стенки камеры и наружная облицовка конструкции из коррозионностойкой стали;
- нижняя и верхняя панель камеры оборудованы плитами для распределения тепла и поддержки температуры, материал – вулканический гранитный камень;
- двери с откидным механизмом открытия, оборудованы двойным жаростойким стеклом с декоративной тонировкой;
- двери термоизолированы мягким уплотнительным шнуром с огнеупорными свойствами;
- коррозионностойкие стальные ножки.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	310 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	220/380 В
Высота, мм	380 мм
Длина, мм	940 мм
Ширина, мм	900 мм

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.