

Описание товара Печь для пиццы ЦМИ ПП-4



Описание

Печь для пиццы **ЦМИ ПП-4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий. Воздух в камерах нагревается с помощью верхних и нижних ТЭНов, обеспечивающих высокую скорость приготовления. Лицевая часть выполнена из нержавеющей стали AISI 430, корпус - окрашенный порошковой краской черного цвета, под - из шамотного камня равномерно прогревается и распределяет тепло.

Особенности:

- Регулировка температуры при помощи цифровых блоков управления
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Время разогрева камеры: 30 мин.
- Количество ТЭНов:
 - Верхние: 4
 - Нижние: 4
- Площадь пода: 0,53 м²
- Мощность ТЭНа: 0,75 кВт
- Габаритные размеры с открытой камерой: 10100x1020x420 мм

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4

Внутренние размеры камеры	660х660х140 мм
Диаметр пиццы	32 см
Температурный режим	от 50 до 600 °С
Мощность	6 кВт
Ширина	1010 мм
Глубина	820 мм
Высота	420 мм
Вес (без упаковки)	100 кг
Страна производства	Россия

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.