

Описание товара Печь конвейерная ITPIZZA T40



Описание

Конвейерная печь **ITPIZZA T40** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

Особенности:

- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Дверца обеспечивает удобный доступ в камеру, что облегчает процесс очистки
- Температура внешней поверхности печи не превышает 40°C, что уберезет операторов от травм и ожогов
- Есть возможность установки одного модуля на другой (максимум 3 яруса)

Дополнительные характеристики:

- Вес пиццы: 390 г
- Размер камеры: 400x540x100 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Производительность	20 пицц в час

Температурный режим	от 0 до 320 °С
Мощность	7.8 кВт
Ширина	1425 мм
Глубина	985 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	101 кг
Вес (с упаковкой)	111 кг
Страна производства	Италия

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.