

Описание товара Печь для пиццы Eksi НЕР-1-1



Описание

- Печь для пиццы Eksi НЕР-1-1 – настольная модель с высокой мощностью нагрева, что увеличивает производительность оборудования.
- Печь устанавливают в производственных помещениях пиццерий и кафе, в пищевых цехах кулинарий и супермаркетов.
- Особенности модели:
 - один уровень выкладки – две заготовки по 260 мм;
 - производительность при полной загрузке – 6 пицц/час;
 - внутренние габариты пекарской камеры – 610х610х150 мм;
 - регулировка температуры верхнего и нижнего нагрева – две группы нагревателей;
 - панель управления – аналоговая, термометр;
 - механический циферблат, переключатели поворотные, световые индикаторы;
 - внутреннее освещение – в наличии.
- Стандартная комплектация:
 - стальные окрашенные панели – наружная обшивка корпуса;
 - дверка открывается вниз, ручка – компактная, из термопластика, небольшое обзорное стекло (термостойкое);
 - каменный под – установлена шамотная огнеупорная плита;
 - волокнистая керамическая термоизоляция камеры.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	260 мм
Количество пицц на уровень	2
Напряжение	220 В

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	430 мм
Длина, мм	910 мм
Ширина, мм	1120 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.