Описание товара Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio Igloo 100

Описание

Дровяная печь **Valoriani Vesuvio Igloo 100** используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюд, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Модель оснащена декоративной дверной аркой и дымоходом. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, дымоход и заслонка – из металла.

В комплект поставки входят заслонка и деревянная упаковка.

Особенности:

- Монтаж с помощью погрузчика или крана на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе
- Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки
- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Система эффективного испарения образующегося при готовке конденсата
- Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
- Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки купола

Дополнительные характеристики::

- Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 5 кг/ч
- Эффективность удаления продуктов сгорания: от 220 до 240 м³/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 45 мин.

- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 14000 ккал/ч
- Угол наклона дымохода: 32°
- Диаметр пода: 1000 мм
- Высота купола: 440 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 540 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Металлическиц стенд
- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем
- Инфракрасный термометр
- Внешняя отделка купола мозаикой

Характеристики

Источник тепла	дрова, газ
Вместимость (пицц)	от 4 до 5
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1000x1000x440 мм
Диаметр пиццы	от 28 до 30 см
Температурный режим	от 250 до 500 °C
Мощность	16.3 кВт
Ширина	1500 мм
Глубина	1400 мм
Высота	1054 мм
Вес (без упаковки)	1100 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.