

Описание товара Печь конвейерная для пиццы

ITPIZZA T50 TS



Описание

Конвейерная печь **ITPIZZA T50 TS** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорной панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость и направление движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит подставка.

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: 500x750x100 мм
- Высота печи без подставки: 500 мм

Характеристики

Мощность	14.2 кВт
Ширина	1860 мм

Глубина	1210 мм
Высота	1030 мм
Вес (без упаковки)	255 кг
Вес (с упаковкой)	318 кг
Страна производства	Италия
Производительность	43 пицц в час
Температурный режим	350 °С
Подключение	380 В
Диаметр пиццы	32 см
Бренд	ITPIZZA

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.