

Описание товара Печь для пиццы Kocateq EP2



Описание

- Подовая печь для пиццы Kocateq EP2 используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов.
- Модель оснащена механической панелью управления и термостатами, отдельными для верхней части камеры и пода, для регулировки температуры.
- Камера и фронтальная панель выполнены из нержавеющей стали AISI 403, корпус - из стали RUSTIC, под - из керамики.

Характеристики

Подключение	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	4
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Глубина	910 мм
Внутренние размеры камеры	610x610x140 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.