

Коммерческое предложение от 01.05.2025

Наименование товара: Печь конвейерная для пиццы ZANOLLI SYNTHESIS 11/65 VE

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech_konveyernaya_dlya_pitstsy_zanolti_synthesis_11_65_ve



Описание

Конвейерные печи фирмы Zanolli, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки. Модели с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура данных моделей конвейерных печей - 320С. Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 - 4,5 минуты.

Благодаря запатентованной системе, поток горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла, что предотвращает чрезмерное пересушивание продукции. Таким образом, пицца выпекается при более низкой температуре, чем в обычных печах, что позволяет экономить на электричестве, оставляя при этом хороший результат выпекаемой продукции.

1400x2000x1100 мм; 380В; 18, 5 кВт; вес 260, 5 кг; цифровая п/у; камера 650x1100x100 мм; 100-110 пиццы/ч диаметр 30см; рабочая температура 320°С; дверца для контроля готовки; подставка в комплекте.

Характеристики

ГАБАРИТЫ (НЕТТО)	1400x2000x1100mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО)	2200x1800x1300mm
НАПРЯЖЕНИЕ	380 Вольт
МОЩНОСТЬ	18.5000 кВт
ВЕС (НЕТТО)	261кг
ВЕС (БРУТТО)	275кг

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.