

Описание товара Печь для пиццы Gastrorag EPZ-6



Описание

- Печь для пиццы Gastrorag EPZ-6 – профессиональное оборудование, предназначенное для выпечки пиццы и прочих изделий из теста:
- ватрушек, слоек, хачапури.
- Приготовление осуществляется как непосредственно на керамическом поду, так и в посуде (противнях, формах).
- Особенности модели EPZ-6:
- однокамерная электрическая модель;
- вместимость по пиццам – 6 шт.
- Ø 300 мм;
- температура нагрева камеры – до 450 °С;
- материал пода – огнеупорная керамика;
- два электронагревателя с независимым управлением нагревом;
- надежный механический термометр;
- панель управления – электромеханическая;
- рассчитана на интенсивную работу без перерыва до 12 ч (перерыв на охлаждение не менее 3 ч);
- подсветка камеры – в наличии, ручное включение;
- система поддержания температуры путем автоматического включения/отключения нагревателей.
- Комплектация:
- нержавеющий стальной корпус;
- распашная дверка с прижимом и термостойким смотровым стеклом;
- световые индикаторы включения нагревателей;
- небольшая ручка дверки из стали и термостойкого пластика.
- Особенности установки:
- напряжение сети – 380 В;
- расстояние до стен или других объектов – от 0,5 м;

- установка на горизонтальную огнеупорную поверхность.

Характеристики

Количество уровней	1
Температурный диапазон	0...+450
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал дверей	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Сборка	2500
Количество дверей	1 шт
Высота, мм	415 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	1210 мм
Мощность, кВт	6.9 кВт

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.