

Описание товара Печь для пиццы конвейерная электрическая XLT X4 1832-2 380 В 3ф, серия G



Описание

- Печь для пиццы конвейерная электрическая Xlt X4 1832-2 380 В 3ф, серия G особо эффективна для сетевых пиццерий, больших кафе, предприятий фаст-фуда, сервисов по доставке пиццы.
- Имеет прочную долговечную конструкцию из нержавеющей стали, дизайн продуман с учётом лёгкой очистки оборудования.
- Мобильна — установлена на подставке с колёсиками.
- Высокопроизводительная — выполнена с двумя пекарскими камерами, в каждой по три воздуховода.
- Удобство управления обеспечивает панель с обновлённым сенсорным дисплеем.
- Цифровой микропроцессор контролирует время и температуру выпекания.
- В модели применена новая система потока горячего воздуха, которая обеспечивает высокое качество выпечки, способствует сохранению тепла в камере, что выливается в экономию электроэнергии.
- Ещё одно преимущество модели — конвейер может двигаться справа-налево и наоборот.
- Другие характеристики:
 - время выпечки пиццы составляет от 1,30 до 17 минут;
 - ширина камеры 813мм;
 - ширина конвейера 457мм;
 - рабочие температуры — +205С - +310С.

Характеристики

Количество уровней	2
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	205...+310 °С

Напряжение	380 В
Газовая Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	1594 мм
Длина, мм	1784 мм
Ширина, мм	1229 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.