

Описание товара Печь для пиццы конвейерная электрическая XLT X4 3240-2 380 В 3ф, серия G



Описание

- Печь для пиццы конвейерная электрическая Xlt X4 3240-2 380 В 3ф, серия G имеет прочную конструкцию из нержавеющей стали, две широкие пекарские камеры нового дизайна, упрощающего очистку, установлена на подставке с колёсиками для лёгкого перемещения по кухне/цеху.
- Отлично подойдёт для больших итальянских ресторанов, сетевых пиццерий, отделов кулинарии супермаркетов, предприятий, продающих пиццу и другую фаст-фудную выпечку на вынос.
- Преимущественные особенности модели:
 - две широкие пекарские камеры, в каждой по 3 воздуховода;
 - ширина камеры 1016мм, а ширина ленты конвейера 813мм;
 - время выпечки пиццы составляет от 1,30 до 17 минут;
 - высокие рабочие температуры от 205С до 310С;
 - панель управления с новым сенсорным дисплеем;
 - улучшенный поток воздуха — стабильно высокое качество выпечки и энергоэффективность;
 - цифровой микропроцессор контролирует время и температуру выпекания;
 - движение конвейера настраивается в направлении справа-налево и слева-направо.

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	1988 мм
Ширина, мм	1584 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.