

Описание товара Печь для пиццы Kocateq F2/9262EAV TT



Описание

Подовая печь для пиццы **Kocateq F2/9262EAV TT** 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, термометром, кнопкой включения подсветки и выключателем сети. Фронтальная часть печи выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, под - из нескольких частей шамотного камня толщиной 200 мм, боковые части камеры - из эмалированной стали темно-коричневого цвета, внутреннее покрытие камеры- из гальванизированной стали.

Особенности:

- Аналоговые термостаты для установки температуры в верхней части камеры и пода
- Верхние и нижние ТЭНы для статического нагрева камеры
- Регулируемый шибер
- Откидные дверцы со смотровым окном для контроля процесса приготовления
- Подсветка в камере
- Неразборная конструкция

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	12
Количество камер (подов)	2

Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	920x620x190 мм
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	от 100 до 500 °С
Мощность	16 кВт
Ширина	1290 мм
Глубина	820 мм
Высота	790 мм
Страна производства	Ю. Корея

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.