

Описание товара Печь для пиццы Empero

EMP.SPO.01



Описание

Печь для пиццы **Empero EMP.SPO.01** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы, вафель, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов. Модель оснащена 4,3-дюймовой сенсорной панелью управления. Внутренняя камера выполнена из нержавеющей стали, жарочная поверхность - из огнеупорного материала.

Особенности:

- 99 различных программ приготовления
- Регулируемые время и температура приготовления
- Система PID обеспечивает высокочувствительный контроль температуры (SSR реле)
- Цифровой индикатор температуры внутри камеры
- Вращающаяся жарочная поверхность обеспечивает равномерное приготовление
- Опция определения названия программы при помощи сенсорного экрана
- Возможность загрузки иллюстрированного меню с помощью внешнего запоминающего устройства
- Доступ к руководству пользователя через сенсорный экран
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева (активируется при достижении температуры 450 °C)
- 3 базовых варианта расцветки: черный и серый, коричневый и серый, черный и светло-коричневый

Дополнительные характеристики:

- Производительность пицц: 75 шт./час

- Размеры двери: 500x140 мм

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	1000x1000x170 мм
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Мощность	16 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	1368 мм
Высота	2000 мм
Вес (без упаковки)	330 кг
Страна производства	Турция

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.