

Описание товара Печь для пиццы подовая OEM- ALI SG/66/2



Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI SG/66/2** серии SG Modular используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена механической панелью управления с 2 зонами нагрева с отдельными горелками верха и пода печи. Камера выполнена из нержавеющей стали марки AISI304, под - из огнеупорного шамотного камня.

Особенности:

- Система тройного контроля:
 - Контроль отключения подачи газа для основного и "пилотного" пламени
 - Контроль верхних и нижних горелок
- Двухкамерная система сжигания газа-метана
- Выпечка возможна как на противнях, так и на поде
- Большое смотровое окно
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø30 см: 100 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 16 шт/час
 - Противень 60x40 см: 10 шт/час
- Вместимость камеры:
 - Пицца Ø30 см: 4
 - Пицца Ø45 см: 1

○ Противень 60x40 см: 1

- Расход газа: 1,8 м³/час
- Размер пода: 630x630 мм
- Напряжение: 220 В

Опции (заказываются отдельно):

- Открытый стенд OMSU467
- Закрытый стенд OM04372
- Тепловой шкаф OM04373
- Колёса OMAC100R0

Характеристики

Источник тепла	газ
Количество камер (подов)	2
Внутренние размеры камеры	630x630x140 мм
Диаметр пиццы	от 30 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Мощность	0.1 кВт
Ширина	1110 мм
Глубина	875 мм
Высота	1300 мм
Вес (с упаковкой)	365 кг
Страна производства	Италия

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.