

Описание товара Печь для пиццы Gam

SB66GTR400



Описание

- Печь для пиццы Gam SB66GTR400 – термическое оборудование от европейского производителя.
- Предназначена для выпечки изделий из теста – пирогов, хлеба и, конечно, пиццы.
- Подходит для установки в специализированных заведениях общепита (пиццериях), крупных кафе и ресторанах.
- Особенности модели:
 - моноблочная конструкция с двумя независимыми камерами;
 - под камеры изготовлен из шамотного материала (высокая огнеупорность);
 - электромеханическая панель с поворотными переключателями, регулирующими нагрев верхних и нижних электронагревателей;
 - подсветка камеры, внешнее включение;
 - общее количество одновременно приготавливаемых пицц (350 мм) – 12 шт.;
 - специальная заслонка для удаления пара или дыма;
 - регулируемый нагрев - +60...+450 °С;
 - дверки легко снимаются для чистки.
- Стандартная комплектация:
 - наружная обшивка – сталь с полимерной окраской, фронтальная панель – сталь нержавеющей;
 - обшивка камеры (размер 1050x700x145 мм) – сталь пищевая;
 - термометр механический – 2 шт.;
 - дверки – стальные, нержавеющей материал, оснащены:
 - стекло обзорное, атермичные ручки;
 - специальные уплотнители.

Характеристики

Рабочие температуры	60...450 °С
Количество уровней	2
Диаметр пиццы	350 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь/окрашенная сталь
Сборка	2500
Высота, мм	770 мм
Длина, мм	1360 мм
Ширина, мм	1120 мм
Мощность, кВт	14.4 кВт

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.