

Описание товара Печь для пиццы конвейерная электрическая XLT X4 3255-2 380 В 3ф, серия G



Описание

- Печь для пиццы конвейерная электрическая Xlt X4 3255-2 380 В 3ф, серия G имеет две вместительные пекарские камеры.
- Конструкция выполнена из нержавеющей стали, камеры и окна нового дизайна.
- Печь установлена на подставке с колёсиками.
- Представленная модель наилучшим образом подойдёт для больших итальянских ресторанов, сетевых пиццерий, предприятий, продающих пиццу и другую фаст-фудную выпечку на вынос.
- Преимущественные особенности модели:
 - две вместительные пекарские камеры, в каждой установлено по 3 воздуховода;
 - ширина камеры 1397мм, а ширина ленты конвейера 813мм, что позволяет приготовление пиццы большого формата;
 - время выпечки пиццы составляет от 1,30 до 17 минут;
 - рабочие температуры от 205С до 310С;
 - панель управления с обновлённым сенсорным дисплеем;
 - новая система потока горячего воздуха обуславливает стабильно высокое качество выпечки и минимизирует теплопотери;
 - 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	2369 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.