

Описание товара Печь для пиццы Prismafood

Basic 2/40



Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 2/40 – двухъярусный компактный электроагрегат, предназначенный для выпекания пиццы в кафетериях, предприятиях фаст-фуда, бистро, закусочных.
- Может использоваться для приготовления других блюд – горячих сэндвичей, различных изделий из дрожжевого теста.
- Особенности модели Basic 2/40:
 - двухкамерная модель;
 - автономное управление процессами каждой камеры;
 - нагреватели верхние – 2 шт.
 - по 800 Вт, нижние – 1 шт 800 Вт.;
 - электромеханическая панель управления с заданием температуры и продолжительности приготовления;
 - температура максимальная – 320 °С;
 - подсветка рабочего объема камеры;
 - световая индикация:
 - общая – сеть, отдельные для ТЭНов каждой камеры;
 - воздухообменные жалюзи на боковых стенках.
 - Стандартная комплектация:
 - материалы обшивки комбинированные:
 - лицевая панель – нержавеющая сталь, остальное – сталь окрашенная;
 - три нагревательных элемента с высоким рабочим ресурсом;
 - для каждой камеры предусмотрено по одному дисковому таймеру и одному дисковому термостату;
 - две глухие распашные дверки с атермичными ручьятками;

- под (дно) каждой камеры выложено огнеупорным материалом;
- термоизоляция стенок – минеральная вата.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	350 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-320 °С
Напряжение	220 В
Внутренний размер рабочей камеры	410x360x90 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	500
Высота, мм	415 мм
Длина, мм	575 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	2.4 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.