

Описание товара Печь для пиццы GGF E 6/R



Описание

- Печь для пиццы Ggf E 6/R – профессиональное итальянское термооборудование в оригинальном корпусе в стиле ретро для придания антуража интерьеру заведения питания.
- Печь предназначена для приготовления разнообразной выпечки от круассанов до ватрушек, но основное направление — это приготовление итальянской пиццы.
- Время выпекания пиццы диаметром 300 мм – 5 минут.
- Особенности модели:
 - одноярусная модель с нижним и верхним нагревом в камере, отдельное управление каждой группой ТЭНов, мощность 7,2 кВт;
 - тип панели управления – аналоговая, с механическими регуляторами для установки мощности нагревателей;
 - внутренний габарит тепловой камеры 610x915x140 мм, стальная коррозионностойкая облицовка;
 - выпечка пиццы в специальных формах или непосредственно на керамической плите при рекомендованной температуре +300 °С;
 - температурный диапазон для нагрева камеры – +50...+500 °С, для предотвращения неисправностей установлен аварийный термостат.
- Стандартная комплектация:
 - корпус конструкции печи облицован сталью с покрытием с эффектом ржавчины, «под старину»;
 - на фронтальной панели расположен циферблат механического термометра;
 - на нижнюю панель камеры установлена огнеупорная керамическая плита – способна долгое время поддерживать температуру, а также равномерно распределяет тепло от нагревателей;
 - дверь печи оборудована смотровым окном с закаленным стеклом и боковой атермичной ручкой;
 - подсветка жарочной камеры с кнопкой отключения.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	420 мм
Длина, мм	900 мм
Ширина, мм	1020 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.