

Описание товара Печь для пиццы Prismafood

Basic 1/50



Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 1/50 относится к высокотемпературным (+50 ...+500 °С) и может быть использована не только для выпекания классической круглой пиццы, но и для выпечки сдобных, пресных дрожжевых и слоеных изделий:
- домашнего хлеба, булочек, ватрушек, слоек.
- Особенности модели Basic 1/50:
- однокамерная электропечь;
- автономная регулировка верхний/нижний нагрев;
- электронагреватели – ТЭНы стальные, выполнены особо прочными;
- жарочная камера с внутренним освещением;
- управление процессами посредством двух терморегуляторов и двух кнопок включения нагревателей (электромеханическая панель);
- количество ТЭНов – 2 шт.
- (по 2500 Вт каждый);
- волокнистая теплоизоляция камеры (материал – минвата);
- огнеупорный каменный под.
- Стандартная комплектация:
- комбинированный материал обшивки корпуса:
- лицевая панель – сталь пищевая коррозионностойкая, остальные панели – сталь с порошковой окраской;
- боковые стенки с воздухозаборной перфорацией;
- одна распашная дверка без стеклопакета (глухая).
- Особенности эксплуатации:
- настольная модель для использования в крытых помещениях с вентиляцией;
- подключение к заземленному источнику трехфазного тока 380 В.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	450 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	620x500x120 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	2500
Высота, мм	360 мм
Длина, мм	920 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	5 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.