

Коммерческое предложение от 30.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы GGF X 6/36

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech-dlya-pitstsy-ggf-kh-6-36>



Описание

- Печь для пиццы Ggf X 6/36 — модульное термооборудование итальянского производства.
- Предназначена для быстрого приготовления разнообразной выпечки – булочек, ватрушек, круассанов и пиццы с разной начинкой.
- эксплуатируется в пиццериях и кафетериях, ресторанах, благодаря модульной конструкции, предусмотрена возможность составления колонны из нескольких печей.
- Особенности модели:
- однорусная модель с двумя группами нагревателей – нижние и верхние ТЭНы, электрическая мощность 9 кВт;
- аналоговые термодатчики с ручками для установки необходимой мощности/температуры нагрева для каждой группы отдельно;
- внутреннее освещение камеры с отдельным выключателем;
- выкладка крастов непосредственно на керамический под, приготовление без использования масла, также используются специальные формы и противни;
- рабочий диапазон нагрева камеры +50...+500 °С, защитная система с встроенным термодатчиком.
- Стандартная комплектация:
- облицовка корпуса аппарата из коррозионностойкой стали;

- нижняя панель камеры оборудована керамической плитой – распределение тепла от нагревателей, поддержка температуры;
- термометр аналогового типа с механическим циферблатом на лицевой панели корпуса;
- дверка открывается вниз, усиленный петлевой механизм, жаростойкое обзорное стекло, компактная ручка с атермичной накладкой.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	360 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	420 мм
Длина, мм	1010 мм
Ширина, мм	1210 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.