

Описание товара Печь для пиццы Gastromix PO-44



Описание

- Печь для пиццы Gastromix PO-44 – электрическое оборудование ресторанного типа, предназначенное для выпекания.
- Полезное напольное приобретение из Китая для пекарни или ресторана.
- Основные характеристики модели PO-44:
- общие размеры – 1230x800x1240, вес нетто – 175 кг;
- подключается электрошнуром к сети 380 В;
- номинальная мощность – 13 кВт;
- диаметр пиццы – 30 см.
- Плюсы устройства:
- режим приготовления пиццы +20...+300°C, регулируется удобным механическим терморегулятором на панели управления из нержавеющей стали;
- продуманная эргономика напольного гастроаппарата;
- наличие роликов в нижней части корпуса для беспрепятственного передвижения по кухне общепита;
- жарочная поверхность – огнеупорный шамот;
- откидные дверцы с жаропрочным стеклом и удобными ручками;
- на каждый под помещаются два противня 600x400;
- вместимость для приготовления пицц на один уровень – 4 шт.
- (всего 8 шт.);
- материал внешней обшивки деталей корпуса – пищевая нержавейка и окрашенная сталь.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	4

Напряжение	380 В
Тип противня/гастроёмкости	600x400
Высота, мм	1240 мм
Длина, мм	1230 мм
Мощность, кВт	13 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.