

Коммерческое предложение от 11.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы GGF E 6/A

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



Описание

- Печь для пиццы Ggf E 6/A – итальянское термическое оборудование для приготовления разнообразной выпечки – круассанов, булочек и рогаликов, а также итальянской пиццы со всевозможными начинками.
- Время приготовления пиццы диаметром 300 мм около 5-ти минут, при этом благодаря конструкции камеры блюдо не подгорает и не становится сухим.
- Особенности модели:
- модель с одной жарочной камерой и двойным нагревом – сверху и снизу камеры, мощность 7,2 кВт;
- жарочная камера облицована пищевой сталью со шлифованной поверхностью, внутренний габарит 610x915x140 мм;
- выкладка крастов непосредственно на под в камере и приготовление без использования масла при температуре +300 °С, возможна выкладка в формах;
- диапазон устанавливаемой температуры +50...+500 °С, установлен термовыключатель для остановки нагрева при скачке температуры и защиты нагревателей;
- аналоговая панель с электромеханическими переключателями мощности нагрева для каждой группы нагревателей.
- Стандартная комплектация:
- наружная облицовка конструкции – сталь коррозионностойкая;
- внутреннее освещение печи с отдельным выключателем;

- механический термометр с циферблатом на фронтальной панели;
- дверка с атермичной боковой ручкой и обзорным окошком с жаростойким стеклом;
- под камеры оборудован огнеупорной керамической плитой для равномерного распределения тепла и пропекания кроста.

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