

Описание товара Печь для пиццы 2 камерная

Гриль Мастер ППЭ/2



Описание

- Печь для пиццы двухкамерная Гриль мастер ППЭ/2 — российское профессиональное термооборудование для пиццерий и кафетериев, заведений быстрого питания и ресторанов.
- Предназначена для приготовления одновременно до 8 пицц или выпечки рогаликов и булочек, духовых пирожков.
- рекомендована установка на стальную коррозионностойкую поверхность или отдельный стенд.
- Особенности модели:
- двухкамерная конструкция печи, внутренний габарит одной камеры – 660x750x140 мм, верхняя и нижняя группа нагревателей, общее количество – 16 шт.;
- аналоговые терморегуляторы для каждой камеры, управление верхним и нижним нагревом отдельно, общая мощность 11,6 кВт;
- два механических циферблата термометров на лицевой панели печи, до +500 °С;
- выкладка заготовок на противнях и в формах или непосредственно на жаростойкий под;
- температурный диапазон нагрева – +50...+500 °С, система термозащиты с датчиком-блокиратором;
- отдельный выключатель для подсветки камер.
- Стандартная комплектация:
- наружная и внутренняя облицовка из коррозионностойкой стали;
- камера сверху и снизу оборудована плитами из натурального вулканического камня (толщина 30 мм) для распределения тепла от нагревателей и поддержки температуры;
- откидные дверки со стеклянным фронтом – двойное закаленное стекло с окантовочной тонировкой;
- для термоизоляции дверей применяется жаростойкий уплотнительный шнур;
- ножки из коррозионностойкой стали.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	280 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	220/380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	710 мм
Длина, мм	940 мм
Ширина, мм	900 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.