

Описание товара Печь для пиццы подовая OEM-ALI 635SBEM



Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI 635SBDG** серии Millennium Valido EVO используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена электромеханической панелью управления с возможностью раздельной установки мощности нагревательных элементов верха и пода камеры 5-позиционным переключателем (шаг 20%). Фронтальная часть, дверь и ручка двери выполнены из нержавеющей стали, под - из огнеупорного камня.

Особенности:

- Электронный термостат с шагом в 1°C
- Внутренняя подсветка галогеновой лампой
- Контрольная панель охлаждается принудительным вентилятором
- Регулируемый шибер
- Тепловая изоляция из эко-фиброкерамики и игольчатой минеральной ваты
- Защитный термостат
- Дверь:
 - Откидывается вниз
 - С панорамным остеклением
- Возможность подвода кабеля питания на клеммную коробку (кабель в комплект не входит)

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø35 см: 32 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 5 шт/час

- Противень 60x40 см: 3 шт/час
- Вместимость камеры:
 - Пицца Ø35 см: 4
 - Пицца Ø45 см: 1
 - Противень 60x40 см: 1
- Размер пода: 750x1080 мм
- Толщина пода: 19 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф

Характеристики

Источник тепла	380 В
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	759x1088x150 мм
Диаметр пиццы	от 35 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Мощность	10.2 кВт
Ширина	1075 мм
Глубина	1435 мм
Высота	400 мм
Вес (с упаковкой)	224 кг
Страна производства	Италия

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.