

Описание товара Печь конвейерная ITRIZZA T65



Описание

Конвейерная печь **ITRIZZA T65** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит стенд.

Особенности:

- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Дверца обеспечивает удобный доступ в камеру, что облегчает процесс очистки
- Температура внешней поверхности печи не превышает 40 °С, что убережет операторов от травм и ожогов
- Есть возможность установки одного модуля на другой (максимум 3 яруса)

Дополнительные характеристики:

- Вес пиццы: 390 г
- Размер камеры: 650x1000x100 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Производительность	85 пицц в час

Температурный режим	от 0 до 320 °C
Мощность	17.4 кВт
Ширина	2070 мм
Глубина	1320 мм
Высота	560 мм
Вес (без упаковки)	284 кг
Вес (с упаковкой)	312 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.