

Описание товара Печь для пиццы подовая OEM-ALI DM430DG



Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI DM430DG** серии Domitor используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена сенсорной панелью управления с отдельными термостатами верхнего и нижнего отделов камеры. Фронтальная часть и дверь выполнены из нержавеющей стали, камера и корпус печи - из алюминизированной стали, боковина, низ, верхняя и задняя панель - из эмалированной стали, под - из огнеупорного камня.

Особенности:

- Защитный термостат
- Индикатор подачи напряжения:
 - На печь
 - На верхние и нижние ТЭНы
- Постоянно открытый нерегулируемый шибер
- Большое смотровое стекло
- Подсветка галогеновой лампой
- Мощная теплоизоляция

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø30 см: 38 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 6 шт/час
 - Противень 60x40 см: 3 шт/час
-

Вместимость камеры:

- Пицца Ø30 см: 4
- Пицца Ø45 см: 1
- Противень 60x40 см: 1
- Размер пода: 630x630 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф
- Направляющие для противней
- Набор четырех колёс с тормозами
- Пассивный вытяжной зонт
- Активный вытяжной зонт

Характеристики

Источник тепла	380 В
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	630x630x150 мм
Диаметр пиццы	от 30 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 400 °С
Мощность	от 3.6 до 4.4 кВт
Ширина	950 мм
Глубина	970 мм
Высота	400 мм
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.