

Описание товара Печь для пиццы Gastrorag EPZ-4



Описание

- Печь для пиццы Gastrorag EPZ-4 – компактное, но мощное термооборудование, предназначенное для профессионального использования в пиццериях, предприятиях фаст-фуда, закусочных и кафетериях.
- Кроме приготовления пицц может использоваться для выпечки других изделий из теста.
- Особенности модели EPZ-4:
 - один рабочий модуль, вместимостью 4 пиццы диаметром до 300 мм;
 - выпекание изделий на поду с посудой и без неё;
 - электромеханическое управление;
 - таймер – отсутствует;
 - температура в камере максимальная – 450 °С;
 - подсветка камеры – ручное включение;
 - верхний и нижний ТЭНы могут быть установлены на различную температуру;
 - безостановочная работа – не более 12 ч (перерыв не менее 3 ч).
- Комплектация:
 - керамический под;
 - панель управления:
 - дисковый термостат, термометр, световая индикация ТЭНа, выключатель подсветки, выключатель сетевой;
 - корпус – нержавеющей сталь;
 - дверка распашная, со смотровым стеклом.
- Особенности установки:
 - сеть:
 - 380 В, заземление, автоматический выключатель, подключение по пятипроводной схеме;
 - помещение:
 - сухое, вентилируемое;
 - поверхность установки – огнеупорная;

- установка – настольная, под вытяжным зонтом.

Характеристики

Количество уровней	1
Температурный диапазон	0...+450
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	380 В
Материал дверей	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Сборка	2500
Количество дверей	1 шт
Высота, мм	415 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	915 мм
Мощность, кВт	4.05 кВт

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.