Описание товара Печь для пиццы Gemlux GEP1/40VETRO



Описание

- Печь для пиццы Gemlux GEP1/40VETRO компактный гастроприбор для профессионального выпекания итальянских пирогов.
- Управление духовкой производится с помощью электромеханической панели.
- Особенности модели GEP1/40VETRO:
- современная электроплита для подключения к сети номинальным вольтажом 220;
- температурный диапазон выпекания блюда +50...+320 градусов;
- габаритность рабочей камеры 410x360x90;
- размеры печи без фирменной упаковки 568х500х280;
- вес устройства 23 кг;
- стальной износостойкий корпус;
- материал передней панели нержавеющая сталь;
- для настольной установки.
- Плюсы кухонного модуля:
- керамический под для равномерного выпекания коржей (диаметр пирога 32 см);
- комбинированное управление двумя ТЭНами (верхним и нижним);
- распашная дверца оборудована смотровым окном (материал термостойкое стекло);
- корпус покрыт порошковым слоем для дополнительной защиты от внешних химических факторов.

Характеристики

Количество уровней 1

Диаметр пиццы 320 мм

Количество пицц на уровень 1

Тип подключения электрический

Регулируемая температура нагрева 50-320 °C

Напряжение 220 В

Внутренний размер рабочей камеры 410х360х90 мм

Материал корпуса окрашенная сталь

Сборка 500

 Высота, мм
 280 мм

 Длина, мм
 568 мм

Способ установки Настольный

Мощность, кВт 1.6 кВт

Информация на сайте <u>prom-katalog.ru</u> носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.