

Описание товара Печь для пиццы Gemlux GER44



Описание

- Печь для пиццы Gemlux GER44 – гастроприбор для профессионального выпекания круглых коржей пиццы.
- Модуль с нижним подом обеспечивает быстрое выпекание традиционного итальянского пирога для точки общепита (4 порции за 1 цикл в 1 камере).
- Характеристики модели GER44:
 - количество камер с откидными дверцами – 2;
 - современная духовка для подключения к сети вольтажом 380;
 - суточное энергопотребление – 9,4 кВт;
 - температурный диапазон – +50...+500°C;
 - габаритность каждой освещаемой камеры – 660x660x140;
 - размеры настольной печи – 975x924x745;
 - вес устройства без заводской упаковки – 129 кг;
 - камера рассчитана на диаметр пиццы в 32 см;
 - стальной долговечный корпус с порошковым покрытием;
 - керамический под;
 - управление двумя ТЭНами (верхним и нижним).
- Плюсы устройства:
 - 2 дверцы с термоустойчивым стеклом;
 - наличие термометра;
 - одновременное приготовление 8 пицц.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	320 мм
Количество пицц на уровень	4

Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	660х660х140 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Сборка	2500
Высота, мм	745 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	924 мм
Мощность, кВт	9.4 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.