

Описание товара Печь для пиццы Suppone Tierpolo

TP635L/2CM



Описание

Печь для пиццы **Suppone Tierpolo TP635L/2CM** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 механическими панелями управления с пирометрами отображения температуры камер, дверями с обзорными стеклами и галогеновым освещением камер выпекания. Фасад и камеры выпекания выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Фиксированная отдушина для паров
- Огнеупорные кирпичи из кордиерита
- Отдельные ТЭНы для потолка и платформы
- Возможность установки температуры камеры и мощности двух групп ТЭНов независимо друг от друга на минимальное или максимальное значения
- Термостат безопасности
- Возможность ярусной установки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - 6+6х Ø350 мм
 - 2+2х Ø500 мм
- Производительность:
 - Ø350 мм: от 120 до 132 пицц/час
 - Ø500 мм: от 40 до 44 пицц/час
- Среднее энергопотребление: 9,5 кВт
- Габариты в упаковке: 1420x1030x910 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка (с колесами / без колес)
- Вытяжной зонт (с мотором / без мотора с 5 скоростями)

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	от 4 до 12
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	2, 6
Внутренние размеры камеры	1080x720x140 мм
Диаметр пиццы	от 35 до 50 см
Температурный режим	400 °С
Мощность	15.8 кВт
Ширина	1380 мм
Глубина	910 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	247 кг
Вес (с упаковкой)	274 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.