

Описание товара Печь для пиццы Eksi FER-1



Описание

- Печь для пиццы Eksi FER-1 – подовая модель, предназначенная для выпечки плоских изделий из теста, в том числе булочек для гамбургеров, грузинских лавашей, мексиканских тортилий, индийских чапати и, конечно, итальянской пиццы – открытой и Calzone – закрытой.
- Сфера применения:
- рестораны национальных кухонь, мини-пекарни, пекарские цеха супермаркетов.
- Особенности модели:
- однокамерная;
- продолжительность нагрева до 250...300 °С:
- 7...9 мин;
- вместимость – одна пицца Ø 300 мм;
- продолжительность выпечки пиццы – 15 мин;
- производительность:
- 3...4 пиццы/ч;
- защита от перегрева.
- Стандартное исполнение:
- корпус – нержавеющая сталь (двойные стенки);
- электромеханическое управление:
- таймер на 15 мин, термостат с терморегулятором;
- световой сигнал готовности к работе;
- звуковой сигнал окончания процесса;
- электронагреватели;
- съемная ручка;
- поддон для крошек, муки;
- опоры – ножки.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	1
Напряжение	220 В
Высота, мм	188 мм
Длина, мм	485 мм
Мощность, кВт	1.95 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.