

Описание товара Печь для пиццы Gastrorag EPZ-

12



Описание

- Печь для пиццы Gastrorag EPZ-12 – термооборудование для приготовления различной выпечки из слоеного или дрожжевого теста:
- пирогов, слоек, хачапури, пиццы.
- Нагрев осуществляется до температуры +450° С, что обеспечивает быстрое приготовление блюд.
- Особенности модели EPZ-12:
- количество рабочих камер – 2 шт.;
- встроенный механический термометр;
- два электронагревателя на каждом уровне (верхний/нижний);
- возможность корректировки нагрева каждого ТЭНа;
- ручное включение подсветки камеры;
- мощные механические термостаты;
- контрольная панель – электромеханическая;
- световая индикация процесса работы нагревателей;
- керамический огнеупорный под;
- время бесперывной работы – 12 ч, рекомендованный перерыв не менее 3 ч.
- Комплектация:
- корпус печи выполнен из коррозионностойкой стали;
- дверка с остеклением (стекло термостойкое), распашная;
- установлен механический прижим дверки;
- небольшая атермичная ручка для открытия.
- Особенности эксплуатации:
- настольная установка на стенд либо столешницу с огнеупорным покрытием;
- рекомендуется использование лопаток с длинной рукоятью для загрузки/выгрузки продукции.

Характеристики

Количество уровней	2
Температурный диапазон	0...+450
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	3
Напряжение	380 В
Материал дверей	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Сборка	2500
Количество дверей	2 шт
Высота, мм	745 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	1210 мм
Мощность, кВт	13.08 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.