

Описание товара Печь для пиццы GGF X 6/36



Описание

- Печь для пиццы Ggf X 6/36 — модульное термооборудование итальянского производства.
- Предназначена для быстрого приготовления разнообразной выпечки – булочек, ватрушек, круассанов и пиццы с разной начинкой.
- эксплуатируется в пиццериях и кафетериях, ресторанах, благодаря модульной конструкции, предусмотрена возможность составления колонны из нескольких печей.
- Особенности модели:
 - одноярусная модель с двумя группами нагревателей – нижние и верхние ТЭНы, электрическая мощность 9 кВт;
 - аналоговые термоконтроллеры с ручками для установки необходимой мощности/температуры нагрева для каждой группы отдельно;
 - внутреннее освещение камеры с отдельным выключателем;
 - выкладка крастов непосредственно на керамический под, приготовление без использования масла, также используются специальные формы и противни;
 - рабочий диапазон нагрева камеры +50...+500 °С, защитная система с встроенным термодатчиком.
- Стандартная комплектация:
 - облицовка корпуса аппарата из коррозионностойкой стали;
 - нижняя панель камеры оборудована керамической плитой – распределение тепла от нагревателей, поддержка температуры;
 - термометр аналогового типа с механическим циферблатом на лицевой панели корпуса;
 - дверка открывается вниз, усиленный петлевой механизм, жаростойкое обзорное стекло, компактная ручка с атермичной накладкой.

Характеристики

Диаметр пиццы	360 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	420 мм
Длина, мм	1010 мм
Ширина, мм	1210 мм

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.