

Описание товара Печь для пиццы Prismafood

Basic 2/50



Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 2/50 предназначена к эксплуатации в пиццериях и бистро, киосках уличной торговли и кафетериях.
- Итальянское качество аппарата гарантирует долгую комфортную работу.
- Особенности модели Basic 2/50:
 - максимальный диаметр приготавливаемой пиццы – 450 мм;
 - две нагревательные камеры с независимой корректировкой температуры;
 - температура нагрева до +500 °С;
 - установлены особо прочные нагревательные элементы из стали;
 - внутреннее пространство подсвечивается;
 - корректировка температуры при помощи пластиковых рукояток со шкалой (электромеханическое управление);
 - низ камеры выложен огнеупорным материалом (камень);
 - теплоизоляция – волокнистая (минвата).
- Стандартная комплектация:
 - обшивка корпуса – сталь с порошковой окраской (кроме лицевой панели);
 - лицевая панель – коррозионностойкая сталь;
 - дверки – распашные (открываются вправо), глухие (отсутствует остекление);
 - термостойкая пластиковая рукоятка на дверке.
- Особенности эксплуатации:
 - источник питания – трехфазный, заземленный, 380 В;
 - установка на столешницу либо стенд, возможно встраивание с указанным в РЭ зазором до боковых воздухозаборных панелей.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	450 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	620x500x120 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	2500
Высота, мм	530 мм
Длина, мм	915 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	7.5 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.