

Описание товара Печь для пиццы конвейерная газовая XLT X4 3855-2 серия G



Описание

- Печь для пиццы конвейерная газовая Xlt X4 3855-2 серия G используется на предприятиях питания крупного формата для организации поточного производства пиццы.
- Благодаря функции изменения направления движения конвейера (справа-налево / слева-направо) печь можно разместить даже на небольшом пространстве и создать максимальное удобство для работы персонала.
- Печь имеет простую удобную конструкцию с двумя широкими камерами и электронным управлением, установлена на подставке с колёсиками.
- Характерные особенности и преимущества модели:
- конструкционный материал — нержавеющая сталь;
- температура в камере до +310С и улучшенный поток горячего воздуха позволяют быстро и с высоким качеством пропекать пиццу;
- две пекарские камеры шириной 1397мм и широкая лента конвейера 965мм;
- установлен новой конструкции газовый клапан — двухпозиционный упрощённого дизайна;
- контроль за температурой и временем выпечки посредством цифрового микропроцессора;
- может работать в непрерывном режиме;
- сконструирована с учётом лёгкой очистки;
- отличается низким расходом электроэнергии.

Характеристики

Количество уровней	2
Тип подключения	газовый
Регулируемая температура нагрева	205...+310 °C
Напряжение	220 В

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	1594 мм
Длина, мм	2369 мм
Ширина, мм	1737 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.