

Описание товара Печь для пиццы GGF E 99/A



Описание

- Печь для пиццы Ggf E 99/A – профессиональная модель термооборудования с большой вместимостью заготовок для пиццы диаметром 300 мм (18 шт.), что обеспечивает высокую производительность (время приготовления одной пиццы около 5-ти минут).
- Кроме пиццы, возможно приготовление другой выпечки – рогаликов и круассанов, пирогов и ватрушек.
- Особенности модели:
 - модель с двумя независимыми ярусами и двухструнной системой нагрева – верхняя и нижняя группа нагревателей, общая мощность 19,2 кВт;
 - камера оборудована подсветкой с отдельным выключателем, внутренний габарит одной камеры – 910x910x140 мм;
 - электромеханическая панель для каждой камеры с поворотными регуляторами мощности нагрева для верхних и нижних нагревателей, световые индикаторы;
 - возможность выпекания пиццы в специальных формах и на противнях или непосредственно на огнеупорной плите;
 - рабочий диапазон нагрева камеры +50...+500 °С, для предотвращения перегрева установлен термовыключатель.
- Стандартная комплектация:
 - корпус печи изготовлен из коррозионностойкой стали;
 - две двери с жаростойкими смотровыми стеклами, открываются вниз, оборудованы компактными боковыми ручками;
 - на нижние панели камер установлены керамические огнеупорные плиты для равномерного распределения тепла;
 - два механических термометра для индикации внутренней температуры, циферблаты на фронтальной панели.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	9
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	750 мм
Длина, мм	1150 мм
Ширина, мм	1020 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.