

Описание товара Печь конвейерная Zanolli

Synthesis 10/75V Gas



Описание

- Конвейерные печи фирмы Zanolli, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки.
- Модели 08/50V и 10/75V с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках.
- Максимальная температура данных моделей конвейерных печей - 320С.
- Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 - 4,5 минуты.

Характеристики

Длина, мм	1630
Ширина, мм	2000
Высота, мм	660
Длина в упаковке, мм	1880
Ширина в упаковке, мм	2250
Высота в упаковке, мм	910
Масса, кг	325
Вес в упаковке, кг	385
Напряжение, В	380
Материал корпуса	нержавеющая сталь

Номинальная потребляемая мощность, кВт/Час	29200
Высота, мм	660
Длина, мм	1630
Ширина, мм	2000
Страна сборки	Италия

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.