

Описание товара Печь конвейерная Apach АМТ 40



Описание

Конвейерная печь **Apach АМТ 40** предназначена для выпекания пиццы, различных хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Нижние ТЭНы: 2х 2,2 кВт
 - Верхние ТЭНы: 2х 1,5 кВт
- Размер камеры: 400х540х100 мм
- Габариты в упаковке: 1664х1234х754 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Подставка на колесах

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 25 до 30 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °C
Мощность	7.8 кВт
Ширина	1425 мм

Глубина	985 мм
Высота	450 мм
Вес (без упаковки)	101 кг
Вес (с упаковкой)	160 кг
Страна производства	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.