

Описание товара Печь для пиццы GGF E 66/A



Описание

- Печь для пиццы Ggf E 66/A – электрооборудование ресторанного типа для пекарни, ресторана, фаст-фуда.
- Основные характеристики модели E 66/A:
- общие размеры двухъярусного прибора – 900x1020x1750, вес нетто – 218 кг;
- внутренние размеры камеры – 610x915x140;
- подключается электрошнуром к сети 220/380 В;
- суточная энергопотребляемость настольного гастроаппарата– 14,4 кВт;
- оптимальный диаметр коржа пиццы – 30 см.
- Плюсы устройства:
- режим приготовления пиццы +50...+500°C, регулируется удобным терморегулятором на панели управления красного цвета;
- встроенный термометр для слежения за температурой внутри камеры духовки;
- внутренняя подсветка лампами;
- вместительность каждой камеры – по 6 коржей;
- жарочная поверхность – огнеупорный керамический поддон с оптимальной аккумуляцией тепла;
- эргономичные откидные дверцы с жаропрочным стеклом и удобными ручками;
- два керамических пода для выкладки нескольких противней;
- материал обшивки корпуса – пищевая нержавейка;
- низкие затраты электроэнергии в приготовлении блюд.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	6

Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	750 мм
Длина, мм	900 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.