

Описание товара Печь для пиццы Gastrorag EPZ-8



Описание

- Печь для пиццы Gastrorag EPZ-8 – профессиональное термическое электрооборудование для выпекания пиццы, кондитерских и хлебобулочных изделий.
- Заготовка может размещаться на противнях или непосредственно на полу печи.
- Особенности модели EPZ-8:
 - два автономных модуля с подсветкой;
 - вместимость по пиццам – 4 шт.
 - Ø 300 мм в каждой камере;
 - независимое регулирование верхнего и нижнего электронагревателя в каждой камере для лучшего качества блюд;
 - электромеханическое управление;
 - max температура – 450 °C;
 - max продолжительность непрерывной работы – 12 ч (остывание от 3 ч).
- Комплектация:
 - панель управления для каждого модуля;
 - сетевой выключатель, термометр, дисковые термостаты нижнего и верхнего ТЭНа, выключатель подсветки камеры, световые индикаторы ТЭНов;
 - керамический под в каждом модуле;
 - распашная дверка со смотровым окном в каждом модуле;
 - корпус – нержавеющей сталь.
- Особенности установки:
 - электросеть:
 - трехфазный ток, пятипроводная схема с заземлением и автоматом выключателя;
 - установка под вытяжным зонтом, в сухом помещении;
 - настольное размещение на термостойкой ровной поверхности;
 - свободное пространство по сторонам электропечи – от 500 мм.

Характеристики

Количество уровней	2
Температурный диапазон	0...+450
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	2
Напряжение	380 В
Материал дверей	нержавеющая сталь
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Подсветка	есть
Сборка	2500
Количество дверей	2 шт
Высота, мм	745 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	915 мм
Мощность, кВт	9 кВт

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.