

Описание товара Печь для пиццы Kocateq

ЕРС1/100х70ТТ



Описание

Подовая печь для пиццы **Kocateq EPC1/100x70TT** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механической панелью управления и термостатами, раздельными для верхней части камеры и пода, для регулировки нагрева и поддержания температуры. Фронтальная часть и дверь печи изготовлены из нержавеющей стали, боковые панели и верх из эмалированной стали черного цвета, под - из керамики.

Особенности:

- Аналоговая панель управления
- Верхние и нижние ТЭНы для статического нагрева камеры
- Термостаты для установки температуры в зоне верхних и нижних ТЭНов
- Регулируемый шибер открытый/закрытый
- Термометр
- Кнопка вкл/выкл
- Подсветка

Дополнительные характеристики:

- Размер пода: 700x1000x150 мм

Характеристики

Мощность	6.6 кВт
Ширина	1420 мм

Глубина	880 мм
Высота	448 мм
Вес (с упаковкой)	55 кг
Страна производства	Ю. Корея
Температурный режим	от 50 до 350 °С
Источник тепла	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	692x1000x150 мм
Бренд	Kocateq

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.