

Описание товара Печь для пиццы Fama B1 1Ф



Описание

- Печь для пиццы Fama B1 1Ф – модульная конструкция, позволяющая устанавливать несколько однотипных печей в производственную колонну.
- Предназначение модели – приготовление горячей итальянской пиццы, установка в заведениях питания:
- ресторанах, заведениях фаст-фуда, кафетериях и пиццериях.
- Особенности модели:
- электрический нагрев ТЭНами;
- одноуровневая модель;
- электромеханические поворотные переключатели;
- таймер и регулировка температуры, световые индикаторы;
- контроль температурного режима – термостат;
- отсутствует подсветка камеры;
- камера рассчитана на приготовление одной пиццы диаметром 300...340 мм.
- Стандартная комплектация:
- наружная обшивка корпуса – сталь коррозионностойкая;
- дверка – распашной механизм с открытием вниз, нет обзорного стекла (глухая), атермичная ручка;
- специальное отверстие для дымоудаления, возможность подключения к дымоходу;
- облицовка камеры – шлифованная пищевая сталь;
- круглые ножки с эластичными накладками.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	340 мм
Тип подключения	электрический

Регулируемая температура нагрева	50...+350 °С
Напряжение	220 В
Внутренний размер рабочей камеры	410x360x80 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	245 мм
Длина, мм	585 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	1.6 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.