

Описание товара Печь для пиццы Ruhl PEO-40x1

220



Описание

- Хотите предложить посетителям вкусную пиццу, тогда вам нужна печь для пиццы PEO-40x1 220 Ruhl предназначенная для использования в пиццериях, кафе и ресторанах.
- В ней можно выпекать пиццу диаметром до 40 см.
- Корпус печи сделан из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, все материалы высококачественные и разрешены к использованию с пищевыми продуктами.
- Предусмотрены дверки со смотровыми окошками из стекла, для удобного осмотра блюда во время приготовления.
- Регулировка температуры терморегулятором.
- Оптимальность выбора этой модели обуславливает не высокая цена и хорошие технические показатели.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	400 мм
Количество пицц на уровень	1
Регулируемая температура нагрева	50 ... 300 °C
Напряжение	220 В
Внутренний размер рабочей камеры	410x420x130 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	500
Высота, мм	300 мм

Длина, мм	710 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	4.3 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.