

Описание товара Печь для пиццы Kocateq EPC01S



Описание

Подовая печь для пиццы **Kocateq EPC01S** 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 термостатом для регулировки температуры. Камера выполнена из специальной теплопроводящей стали, корпус - из нержавеющей стали, профессиональный под - из керамики.

Особенности:

- Верхние и нижние ТЭНы для нагрева камеры
- Постоянно открытый шибер для отвода влаги из камеры
- Мощная теплоизоляция из керамической ваты предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Индикаторы:
 - Подача напряжения
 - Включение нагревательных элементов (отключаются при достижении заданной температуры)
- Откидная дверь со смотровым окном для контроля процесса приготовления
- Подсветка кварцевой лампой в камере
- Отдельная кнопка включения напряжения

Дополнительные характеристики:

- Размер пода: 410x410 мм
- Габариты в упаковке: 580x610x330 мм

Характеристики

Источник тепла	220 В
Вместимость (пицц)	1
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	1
Внутренние размеры камеры	400x400x115 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 0 до 350 °С
Мощность	1.6 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	570 мм
Высота	280 мм
Вес (с упаковкой)	21 кг
Страна производства	Ю. Корея

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.