

Описание товара Печь для пиццы Kocateq

ERC01EN



Описание

Подовая печь для пиццы **Kocateq ERC01EN** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов на поде, в жарочной посуде и на листе для выпечки размером 600х400 мм. Модель оснащена механической панелью управления с таймером до 30 минут и 2 термостатами, отдельными для верхней части камеры и пода, для регулировки нагрева и поддержания температуры. Камера выполнена из стали, покрытой слоем алюминия, под - из керамики, плафон - из закаленного стекла.

Листы для выпечки заказываются отдельно.

Особенности:

- Верхние и нижние ТЭНы для статического нагрева камеры
- Открытый шибер без регулировки для отвода влаги из камеры
- Мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Откидная дверь со смотровым окном с двойным остеклением увеличенной площади для контроля процесса приготовления и полного обзора пода
- Термоизолированная ручка
- Доводчик двери для плавного закрывания
- Петли класса Heavy-duty для интенсивной эксплуатации
- Термостойкая подсветка плафоном в камере
- Выключение:
 - Напряжение подсветки камеры
 - Электрическая сеть
- Не требуется специальный электрический провод с увеличенным сечением

Дополнительные характеристики:

- Размер пода: 600x400x150 мм
- Габариты в упаковке: 920x660x420 мм

Характеристики

Источник тепла	220 В
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	630x430x140 мм
Температурный режим	от 50 до 350 °С
Мощность	3 кВт
Ширина	870 мм
Глубина	630 мм
Высота	370 мм
Вес (с упаковкой)	55 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.