

Описание товара Печь конвейерная Arach АМТ

50 с подставкой



Описание

Конвейерная печь **Arach АМТ 50** предназначена для выпекания пиццы, различных хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит подставка на колесах.

Дополнительные характеристики:

- Мощность:
 - Нижние ТЭНы: 2х 4,1 кВт
 - Верхние ТЭНы: 2х 2,8 кВт
- Размер камеры: 500х750х100 мм
- Габариты в упаковке: 2034х1434х850 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 35 до 45 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °С

Мощность	14.2 кВт
Ширина	1860 мм
Глубина	1210 мм
Высота	1030 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	293 кг
Страна производства	Италия

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.