

Описание товара Печь для пиццы Resto Italia TR 4 (с пароувлажнением)



Описание

Печь для пиццы **Resto Italia TR 4** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Модель оснащена механической панелью управления. Корпус изготовлен из окрашенной стали, лицевая панель - из нержавеющей стали, теплоизоляция - из минеральной ваты.

Особенности:

- Функция пароувлажнения
- Огнеупорный камень
- Регулировка влажности
- Внутренняя подсветка

Дополнительные характеристики:

- Вместимость противней: 2х 600х400 мм
- высота камеры: 180 мм

Характеристики

Источник тепла	380 В, 220 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Диаметр пиццы	40 см

Мощность	6.9 кВт
Ширина	1270 мм
Глубина	1130 мм
Высота	400 мм
Вес (с упаковкой)	140 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.