

Описание товара Печь для пиццы Gemlux

GEP2/50VETRO



Описание

- Печь для пиццы Gemlux GEP2/50VETRO – электромеханический прибор линии печей Gemlux на две камеры.
- Устройство с комбинированным способом приготовления коржей с начинкой (на поде или в противне) подключают к электросети номинальным вольтажом 380В.
- Особенности модели GEP2/50VETRO:
 - отдельное управление верхними и нижними ТЭНами;
 - размеры камеры для выпекания – 620х500х120;
 - общая габаритность – 915х690х527;
 - вес без учета упаковки – 73,6 кг;
 - диаметр пиццы – от 320 до 350 мм;
 - передняя модель печи вылита из нержавеющей стали.
- Плюсы устройства:
 - долговечный керамический под, адаптированный под гастропотребности;
 - 2 дверцы со смотровым окном для наблюдения за процессом выпекания;
 - стальной корпус с защитным порошковым слоем;
 - продуманная эргономика;
 - удобная механическая панель управления с кнопками и регуляторами;
 - световая индикация.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	350 мм
Количество пицц на уровень	1

Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	620x500x120 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Сборка	2500
Высота, мм	527 мм
Длина, мм	915 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	7.5 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.