

Описание товара Печь для пиццы Gastrorag EPZ-

04



Описание

- Печь для пиццы Gastrorag EPZ-04 – стационарное настольное электрооборудование для небольших предприятий общепита.
- Используется для приготовления пиццы, гриссини, фокаччи, тортилий, горячих бутербродов, укладываемых на выдвижной решетке.
- Особенности модели EPZ-04:
 - один модуль (уровень);
 - размещение на решетке пиццы Ø 300 мм – 1 шт.;
 - независимое регулирование верхнего и нижнего уровней нагревателей;
 - температура в камере регулируемая:
 - +60...300 °С.
 - Стандартная комплектация;
 - электронагреватели – зигзаг;
 - электромеханическая панель управления с двумя ручками-переключателями;
 - жаропрочная стальная решетка с рукояткой – 1 шт.;
 - поддон для крошек – 1 шт.;
 - таймер на 15 минут;
 - корпус – сталь нержавеющая, с перфорацией боковых панелей.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический

Регулируемая температура нагрева	60-300 °С
Напряжение	220 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	500
Высота, мм	188 мм
Длина, мм	485 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	1.13 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.