

Описание товара Печь конвейерная для пиццы

ZANOLLI SYNTHESIS 11/65 VE



Описание

Конвейерные печи фирмы Zanolli, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки. Модели с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура данных моделей конвейерных печей - 320С. Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 - 4,5 минуты.

Благодаря запатентованной системе, поток горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла, что предотвращает чрезмерное пересушивание продукции. Таким образом, пицца выпекается при более низкой температуре, чем в обычных печах, что позволяет экономить на электричестве, оставляя при этом хороший результат выпекаемой продукции.

1400x2000x1100 мм; 380В; 18, 5 кВт; вес 260, 5 кг; цифровая п/у; камера 650x1100x100 мм; 100-110 пиццы/ч диаметр 30см; рабочая температура 320°С; дверца для контроля готовки; подставка в комплекте.

Характеристики

ГАБАРИТЫ (НЕТТО)	1400x2000x1100mm
ГАБАРИТЫ (БРУТТО)	2200x1800x1300mm
НАПРЯЖЕНИЕ	380 Вольт
МОЩНОСТЬ	18.5000 кВт
ВЕС (НЕТТО)	261кг

ВЕС (БРУТТО)

275кг

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.