

Описание товара Печь для пиццы OEM-ALI

DM435EM



Описание

Печь для пиццы **OEM-ALI DM435EM** серии Domitor используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Модель оснащена электро-механической панелью управления с термостатами верха и пода камеры, кнопкой подсветки галогеновой лампой и защитным термостатом. Камера и каркас печи выполнены из алюминизированной стали, боковины, низ, верх и тыльная панели - из эмалированной стали, фронтальная часть и дверь - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Постоянно открытый не регулируемый шибер камеры
- Большое смотровое стекло
- Мощная теплоизоляция

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 38 шт/час
- Максимальная рабочая температура: 400 °C
- Габариты в упаковке: 1160x1300x560 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Открытый стенд
- Закрытый стенд
- Тепловой шкаф
- Направляющие для противней
- Набор четырех колес с тормозами

- Пассивный вытяжной зонт
- Активный вытяжной зонт

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	730x730x140 мм
Диаметр пиццы	35 см
Мощность	от 3.6 до 6 кВт
Ширина	1070 мм
Глубина	1080 мм
Высота	400 мм
Вес (с упаковкой)	131 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.