

Описание товара Печь для пиццы конвейерная газовая XLT X4 3255-2 серия G



Описание

- Печь для пиццы конвейерная газовая Xlt X4 3255-2 серия G имеет двухъярусную конструкцию с двумя пекарскими камерами увеличенной ширины — 1397мм и конвейерную ленту шириной 813мм.
- Заготовки пиццы транспортируются в пекарскую камеру и через 5-8 минут вывозятся в место отдыха за пределы камеры.
- Никакого наблюдения во время процессов не требуется.
- В камере поддерживается оптимальная температура — 205-310С.
- Электронное управление значительно облегчает эксплуатацию печи.
- Данная модель полностью выполнена из нержавеющей стали, установлена на подставке с колёсными опорами, что облегчает её перемещение по кухне/цеху.
- Другие преимущества модели:
 - новый дизайн камеры и окна;
 - усиленная дверь, без сварки;
 - улучшенный поток воздуха;
 - двухпозиционный газовый клапан;
 - панель управления с новым сенсорным экраном;
 - цифровой микропроцессор;
 - направление движения конвейера возможно как справа-налево, так и наоборот.

Характеристики

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Количество уровней | 2 |
| Тип подключения | газовый |
| Регулируемая температура нагрева | 205...+310 °С |

| | |
|------------------|-------------------|
| Напряжение | 220 В |
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |
| Высота, мм | 1594 мм |
| Длина, мм | 2369 мм |
| Ширина, мм | 1584 мм |

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.