

**Печь конвейерная для пиццы
ITPIZZA T40 TS**



(Цена со склада в г.Москва)

463 975 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная печь ITPIZZA T40 TS используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали. Особенности: Смотровое окошко для контроля процесса приготовления. Панель управления TOUCH SCREEN. Дверца обеспечивает удобный доступ в камеру, что облегчает процесс очистки. Температура внешней поверхности печи не превышает 40°C, что убережет операторов от травм и ожогов. Есть возможность установки одного модуля на другой (максимум 3 яруса).
Дополнительные характеристики: Вес пиццы: 390 г. Производительность: 20 пицц в час. Ширина конвейера: 400 мм. Длина конвейера: 1050 мм.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35338
Производитель	ITPIZZA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+350
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,9
Ширина, мм	1425
Глубина, мм	985
Высота, мм	450
Диаметр пиццы, мм	330
Внутренние размеры духового шкафа, мм	400x540x100
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Вес нетто, кг	101
Вес в упаковке, кг	163
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000