

**Печь конвейерная для пиццы  
ITPIZZA T40 TS**



(Цена со склада в г.Москва)

**474 091 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	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000