

Печь конвейерная для пиццы
ITPIZZA T50



(Цена со склада в г.Москва)

887 735 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная печь ITPIZZA T50 используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Печь полностью выполнена из нержавеющей стали. Подставка входит в стандартную комплектацию. Особенности: Смотровое окошко для контроля процесса приготовления. 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: 32 пицц в час. Ширина конвейера: 500 мм. Длина конвейера: 1600 мм.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35343
Производитель	ITPIZZA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+320
Исполнение	конвейерное исполнение
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	14,2
Ширина, мм	1860
Глубина, мм	1210
Высота, мм	1030
Диаметр пиццы, мм	330
Внутренние размеры духового шкафа, мм	500x750x100
Количество секций	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	2035x1435x790
Вес нетто, кг	255
Вес в упаковке, кг	318
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700