

Печь конвейерная для пиццы
ITPIZZA T50



(Цена со склада в г.Москва)

918 979 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	Конвейерный
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
Вес нетто, кг	255
Вес в упаковке, кг	318
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	2035x1435x790
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000