

Печь для пиццы GASTROMIX
дровяная НР001S-1



(Цена со склада в г.Москва)

100 316 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Дровяная печь для пиццы Gastromix NR001S-1 используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430, рабочая поверхность - из огнеупорного кирпича. В комплект поставки входят щетка, лопата для пепла, лопатка

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	37127
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	685x675x430
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Дрова
Диапазон температур, °С	+430
Исполнение	Дровяная
Ширина, мм	820
Глубина, мм	730
Высота, мм	1200
Диаметр пиццы, мм	300
Внутренние размеры духового шкафа, мм	640x750x413
Вместимость пицц в каждую секцию	2
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Исполнение двери	глухая со смотровым окном
Управление	механическое
Вес нетто, кг	100
Вес в упаковке, кг	110
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	920x890x760
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

для пиццы и круглый нож для пиццы.
Особенности: Дымоход регулируется с помощью ручки Встроенный термостат для отображения температуры Отверстия для охлаждения и предварительной проверки делают печь более безопасной Зольный фильтр и пепельница в виде ящика для более простой очистки 4 колеса
Дополнительные характеристики:
Поверхность для выпекания: 640x750 мм
Площадь выпекания 0,48 м² Время разогрева: 5 мин Внутренняя высота камеры 413мм Толщина стали внешней и внутренней стороны 0,8мм