

**Печь конвейерная для пиццы
GASTROMIX CO-12**



(Цена со склада в г.Москва)

89 185 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная печь Gastromix CO-12 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий. Корпус и конвейер выполнен из нержавеющей стали. Оборудование штекером питания не оснащено - для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А. Особенности: Электромеханическая панель управления Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов Реверс для изменения направления движения конвейера. Дополнительные характеристики: Время выпечки одной пиццы: около 3-4 минут 18 нагревательных элементов Максимальная высота изделий 65 мм Производительность 16 пицц ø 30см Размер рабочей зоны: 350x1000 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Код товара | 41569 |
| Производитель | GASTROMIX |
| Страна производитель | Китай |
| Гарантия, мес | 6 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °C | +400 |
| Исполнение | Конвейерный |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 6.7 |
| Ширина, мм | 1500 |
| Глубина, мм | 590 |
| Высота, мм | 380 |
| Диаметр пиццы, мм | 300 |
| Количество секций | 1 |
| Материал корпуса | Нержавеющая сталь |
| Исполнение двери | без дверей |
| Управление | электромеханическое |
| Вес нетто, кг | 39 |
| Вес в упаковке, кг | 48 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 1190x680x460 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |