

**Печь конвейерная для пиццы  
GASTROMIX CO-18**



(Цена со склада в г.Москва)

**121 969 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвейерная печь Gastromix CO-18 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 24 нагревательных элемента Максимальная высота изделий 65 мм Производительность 20 пицц ø 46см Размер рабочей зоны: 500x1400 мм

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	41570
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+400
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.3
Ширина, мм	1940
Глубина, мм	750
Высота, мм	380
Диаметр пиццы, мм	460
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Исполнение двери	без дверей
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	60
Вес в упаковке, кг	68
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1680x890x460
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000