

**Печь конвейерная Zanolli Synthesis
08/50 V PW E**



(Цена со склада в г.Москва)

851 153 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная однокамерная печь Zanolli Synthesis 08/50 V PW E изготовлена из нержавеющей стали, конвейер - из нержавеющей проволоки. Конвейерная печь может использоваться не только для приготовления стандартной пиццы, но и для выпечки тостов, плоских батонов, хлеба, лазаньи, а также для выпечки прямоугольной пиццы на противне 600*400 мм. В конвейерной печи использован принцип приготовления пищи за счет потоков горячего воздуха, принудительно подаваемого на конвейер с верхней и нижней сторон по всей длине рабочей камеры. Использование принудительного нагнетания воздуха позволяет более точно варьировать температуру в различных сегментах печи. После контакта с продуктом воздух отводится из камеры через боковые карманы. Движение конвейера осуществляется в одном направлении (относительно панели управления справа налево). Особенности Цифровая панель управления Открываемое боковое окошко для визуального контроля за процессом. Возможность регулировки скорости движения конвейера, которая зависит от времени нахождения продукта в печи Возможность установки печи в два яруса Поставляется со стендом Внутренний размер камеры: 500x850x100 мм Ширина конвейерной ленты: 500 мм Длина конвейерной ленты: 1740 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	12120
Производитель	Zanolli (Занолли)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+320
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11,2
Ширина, мм	1260
Глубина, мм	1750
Высота, мм	490
Диаметр пиццы, мм	450
Внутренние размеры духового шкафа, мм	500x850x100
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Исполнение двери	без дверей
Управление	электронное
Вес нетто, кг	180
Вес в упаковке, кг	200
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000