

Описание товара Печь для пиццы MORETTI

FORNI AMALFI C/18 Z тип В



Описание

- Печь для пиццы Moretti forni Amalfi C/18 Z тип В — итальянское профессиональное термооборудование для приготовления разнообразной выпечки, основное блюдо – американская или итальянская пицца.
- Отличает модель высокая производительность при приготовлении пиццы стандартного диаметра 300 мм, выкладка заготовок непосредственно на нижнюю панель камеры или на противни.
- Особенности модели:
 - электронагреватели сверху и снизу камеры, встроены в огнеупорные плиты, одноярусная конструкция с внутренним размером 950x730x180 мм, мощность 7,1 кВт;
 - производительность до 90 пицц диаметром 300 мм в час (+350 °С), установка двух противней 600x400 мм (производительность 12 шт./ч);
 - цифровая панель управления (электронная плата Moretti System Control), отдельная корректировка температуры нагрева для верхних и нижних нагревателей, 20 установленных программ приготовления, таймер;
 - галогеновая подсветка рабочей зоны, отдельный переключатель;
 - печь установлена на расстоечный шкаф с направляющими и распашными цельнометаллическими дверками, оборудован колесиками;
 - температура нагрева камеры не превышает +450 °С, в наличии защитный термостат.
- Стандартная комплектация:
 - под, стенки и свод камеры оборудованы шамотной огнеупорной плитой – равномерный нагрев и долгое остывание;
 - фронтальная панель целиком из коррозионностойкой стали, боковые панели из окрашенной стали;
 - усиленная конструкция дверки для интенсивной эксплуатации, встроенное обзорное стекло,

- откидной механизм;
- современная волокнистая термоизоляция корпуса;
- козырек для вытяжки пара и горячего воздуха над дверкой камеры.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	220 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	400 мм
Длина, мм	1320 мм
Ширина, мм	1290 мм

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.