

Описание товара Печь для пиццы MORETTI

FORNI с двумя камерами PD 60.60



Описание

- Печь для пиццы Moretti forni с двумя камерами PD 60.60 — настольное профессиональное оборудование, предназначенное для выпечки американской или итальянской пиццы.
- Может устанавливаться на коррозионностойкую стальную поверхность стола или комплектоваться стендом-подставкой, или расстоечным шкафом на колесах.
- При необходимости может использоваться для проявления других хлебобулочных изделий.
- Особенности модели:
- независимый электронагрев каждого яруса, система верхнего и нижнего нагрева, общая мощность 8,4 кВт;
- с правой стороны размещена аналоговая панель с терморегуляторами для верхней и нижней группы нагревателей;
- отдельный выключатель для галогеновой подсветки зоны выкладки, стрелочный циферблат термометра;
- внутренний размер каждой камеры – 610x660x140 мм, выкладка заготовок на под или противень 600x600 мм;
- максимальная температура нагрева +450 °С, защитный термодатчик.
- Стандартная комплектация:
- опционно комплектуется стальным стендом на колесиках для напольной установки и вытяжным козырьком;
- фронтальная облицовка из коррозионностойкой стали, остальные панели из окрашенной стали;
- дверки из коррозионностойкой стали с жаростойкими стеклами и сбалансированной конструкцией с пружинным доводчиком;
- термоизоляция корпуса из минерального волокна;
- на под уложена огнеупорная шамотная плита для равномерного прогрева камеры.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	220 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	660 мм
Длина, мм	850 мм
Ширина, мм	840 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.