

Описание товара Печь для пиццы Kocateq ERA2



Описание

- Подовая печь для пиццы Kocateq ERA2 используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов.
- Модель оснащена механической панелью управления и 2 термостатами, отдельными для верхней части камеры и пода, для регулировки температуры и защитным термостатом с пределом срабатывания.
- Камера и фронтальная панель выполнены из нержавеющей стали, под - из шамотного камня.

Характеристики

Подключение	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	2
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	от 100 до 350 °С
Глубина	485 мм
Внутренние размеры камеры	660x360x230 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.