

Описание товара Печь для пиццы MEC Smart 4

Plus



Описание

- Печь для пиццы Mec Smart 4 Plus – европейское термооборудование для пиццерий, ресторанов, кафетериев и пищевых цехов супермаркетов.
- Основное блюдо – пицца с разнообразными начинками, но возможно приготовление и другой выпечки из дрожжевого или слоеного теста:
- булочек, пирожков или ватрушек.
- Особенности модели:
- конструкция печи с одной жарочной камерой, внутренние габариты 700x700x130 мм;
- две нагревательные группы – верхняя и нижняя, независимая корректировка температуры;
- управление нагревом – электромеханические термостаты:
- 2 шт.
- (верх и низ), температурный датчик с механическим циферблатом;
- встроенные электронагреватели, внутренняя температура до +450 °С;
- для выпечки устанавливается пекарский противень или выкладка непосредственно на под.
- Стандартная комплектация:
- верхняя панель корпуса оснащена отверстием для отвода дыма и влаги, установка под вытяжным зонтом;
- наружная облицовка из стали пищевой марки, шлифованная поверхность;
- откидная дверка □ оснащена ударопрочным стеклом и ручкой по всей длине, прижимное устройство для более плотного прилегания дверки;
- под камеры из огнеупорного камня;
- подсветка камеры.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	350 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	330 мм
Длина, мм	935 мм
Ширина, мм	900 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.