

Описание товара Печь подовая Kocateq ERA6



Описание

- Печь подовая Kocateq ERA6 предназначена для использования на профессиональных кухнях организаций питания, торговли и кулинарных цехах.
- Данная модель способна прекрасно готовить разнообразную выпечку и пищу.
- Печь укомплектована современными европейскими комплектующими деталями, что обеспечивает бесперебойную и надежную работу данного оборудования.
- Особенности модели ERA6:
 - корпус из нержавеющей стали;
 - дверь из закаленного стекла;
 - одна камера из шамотного камня для 6 пицц;
 - 2 термостата;
 - наличие термометра;
 - шибер регулируется;
 - подсветка внутреннего объема;
 - температура нагрева от 0 до 450°C;
 - установка настольная;
 - питание 380 В.

Характеристики

Рабочие температуры	100...450 °C
Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	сталь

Сборка	2500
Высота, мм	415 мм
Длина, мм	975 мм
Ширина, мм	1105 мм
Мощность, кВт	6.9 кВт

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.