

Описание товара Печь для пиццы Viatto UP-2/40 / Maxine 2/40 / BASIC 2/40 GL SL



Описание

- Печь для пиццы Viatto UP-2/40 / Maxine 2/40 / BASIC 2/40 GL SL – итальянское термооборудование для пиццерий, ресторанов средиземноморской кухни или кафе.
- Используется для выпечки круглой пиццы с разнообразными начинками, а также других хлебобулочных изделий из дрожжевого теста:
- пирожков, больших пирогов или ватрушек.
- Особенности модели:
- двухкамерная конструкция с электрическим нагревом;
- две панели управления (отдельно для каждой камеры), тип – аналоговые, светосигнальные индикаторы и поворотные регуляторы;
- независимые группы нагревателей в каждой камере – верхний/нижний нагрев;
- автоматическая система поддержки температуры – термодатчик для включения или отключения нагрева;
- трубчатые электронагреватели из особо прочного спецсплава.
- Стандартная комплектация:
- конструкция облицована с фронтальной стороны – коррозионностойкой сталью, остальные панели – окрашенная сталь;
- двери с боковыми атермичными ручками, откидной механизм открытия, встроенные термостойкие стекла;
- нижняя панель камеры оборудована каменной огнеупорной плитой;
- в наличии внутреннее освещение – контроль приготовления через смотровое стекло.

Характеристики

Высота, мм

430 мм

Длина, мм	568 мм
Мощность, кВт	2.4 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.