

Описание товара Печь для пиццы дровяная

Valoriani Vesuvio 140*160 OT



Описание

Дровяная печь **Valoriani Vesuvio 140*160 OT** используется в ресторанах, барах, кафе и других предприятиях общественного питания для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюдов, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Модель оснащена декоративной дверной аркой, дымоходом и заслонкой. Под выполнен из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, основание, каркасная рама, внешняя облицовка, дымоход и заслонка – из металла. Каркас и облицовка покрыты огнеупорной краской.

В комплект поставки входит деревянная упаковка.

Особенности:

- Монтаж с помощью погрузчика или крана на подготовленной в соответствии с инструкцией платформе
- Возможность установки в закрытых вентилируемых помещениях, встраивания в стену и систему вытяжки
- Сводчатая конструкция и низкая теплопроводность стенок для равномерной производительности камеры, предотвращения пригорания и сохранения сочности блюд
- Прочные и экологически чистые материалы для безопасной и длительной эксплуатации
- Широкий спектр дизайнерских решений для внешней отделки

Дополнительные характеристики:

- Потребление древесины для поддержания температуры 300 °C: 8 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °C: 100 мин.
- Номинальная тепловая мощность при температуре 350 °C: 22000 ккал/ч

- Габариты пода: 1400х1600 мм
- Высота купола: 460 мм
- Толщина стенки купола: 80 мм
- Толщина пода: 60 мм
- Ширина устья: 550 мм
- Высота устья: 280 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Металлический стенд
- Подставка для безопасного размещения дров
- Комплект пиццерийных принадлежностей
- Дымоход с искрогасителем

Характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	от 11 до 12
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1400х1600х460 мм
Диаметр пиццы	от 28 до 30 см
Температурный режим	от 250 до 500 °С
Ширина	1800 мм
Глубина	2100 мм
Высота	1096 мм
Вес (без упаковки)	1750 кг
Страна производства	Италия

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.