

Описание товара Печь для пиццы Kocateq ERC01ECO



Описание

Статическая печь для пиццы слотового типа **Kocateq ERC01ECO** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, вафель, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий, а также разогрева полуфабрикатов. Модель оснащена таймером до 15 минут со звуковым сигналом, аналоговым термостатом для регулировки температуры и защитным термостатом для отключения напряжения при аварии регулировочного термостата. Верх камеры и корпус выполнены из нержавеющей стали AISI 201, решетка-противень из хромированной стали, выдвижной лоток для сбора крошек - из нержавеющей стали, ножки - из термостойкой резины.

Особенности:

- ТЭНы для нагрева камеры
- Мощная теплоизоляция предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Изолированная ручка, выступающая за контур печи на 55 мм, для перемещения решетки
- Включение:
 - Подключение к электрической сети
 - Подача напряжения

Дополнительные характеристики:

- Полезная высота выпекаемого изделия: не более 70-80 мм
- Полезные размеры решетки-противня: 360x330 мм

Характеристики

Источник тепла

220 В

Количество камер (подов)	1
Диаметр пиццы	30 см
Мощность	1.13 кВт
Ширина	490 мм
Глубина	350 мм
Высота	240 мм
Страна производства	Ю. Корея

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.