

Описание товара Печь для пиццы Ruhl PEO-40x2



Описание

- Отличная модель печи, в которой можно выпекать сразу две пиццы диаметром до 40 см, с относительно небольшим размером камеры.
- Печь для пиццы PEO-40x2 Ruhl предназначена для использования в пиццериях, кафе и ресторанах, которые предлагают посетителям вкусную, отлично прожаренную пиццу.
- Имеется терморегулятор, позволяющий устанавливать оптимальную температуру. Корпус печи сделан из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, все материалы качественные и проверенные.
- Предусмотрены дверки со смотровыми окошками из стекла, это для удобства повара.
- Профессионалы своего дела выбирают эту модель.

Характеристики

Длина, мм	1130
Ширина, мм	620
Высота, мм	360
Длина в упаковке, мм	1200
Ширина в упаковке, мм	690
Высота в упаковке, мм	550
Масса, кг	64
Вес в упаковке, кг	91
Напряжение, В	380
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	1
Количество пицц на уровень	2

Высота, мм	360
Длина, мм	1130
Способ установки	Настольный
Страна сборки	Китай

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.