

Описание товара Печь для пиццы дровяная

Valoriani FVR 120



Описание

Дровяная печь **Valoriani FVR 120** используется в барах, кафе и других небольших предприятиях общественного питания, а также в домашних условиях для выпечки пиццы, хлеба и пирогов, приготовления шашлыка и гриль-блюд, обжарки, тушения и запекания по рецептуре, основанной на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре. Элементы пода выполнены из огнеупорной натуральной глины с высоким содержанием глинозема, заслонка – из металла.

В комплект поставки входят элементы купола и пода и заслонка.

Особенности:

- Простота монтажа компактных модульных элементов 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 купола

Дополнительные характеристики::

- Диаметр пода: 1200 мм
- Высота купола: 440 мм
- Ширина устья: 480 мм
- Высота устья: 290 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Кирпичная арка
- Огнеупорный дымоходный патрубок
- Деревянная упаковка

Характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1200x1200x440 мм
Диаметр пиццы	от 28 до 30 см
Температурный режим	от 250 до 500 °С
Ширина	1310 мм
Глубина	1390 мм
Вес (без упаковки)	360 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.