

Описание товара Печь для пиццы подовая OEM- ALI Dome OM08207



Описание

Подовая печь для пиццы **OEM-ALI Dome OM08207** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для приготовления неаполитанской пиццы. Модель оснащена скрытой цифровой панелью управления с возможностью раздельной установки мощности нагрева верха и пода печи. Под выполнен из специального пористого кирпича "biscotto", который быстро нагревается и долго сохраняет тепло, что повышает производительность печи и уменьшает риск получения случайных ожогов.

Особенности:

- Камера полусферической формы
- Восьмиугольная форма для выпечки
- Специально спроектированное основание печи, которое позволяет использовать её без станда
- Процесс дымоотвода не мешает выпечке
- Программируемое включение нагрева
- Включение/выключение фронтальных нагревательных элементов
- Таймер
- Подсветка камеры
- Программа очистки
- Экономичная функция повышает поглощенную мощность, сохраняя температуру, достигнутую внутри камеры
- Постоянно открытый шибер
- Возможность выбора дизайна облицовки печи

Дополнительные характеристики:

- Производительность:
 - Пицца Ø35 см: 112 шт/час
 - Пицца Ø45 см: 36 шт/час
- Вместимость камеры:
 - Пицца Ø35 см: 7
 - Пицца Ø45 см: 4
- Потребление электроэнергии в рабочем режиме: от 2 до 3 кВт/ч
- Время разогрева: 1,5 ч
- Размер дверцы печи: 510x119 мм

Характеристики

Источник тепла	380 В
Количество камер (подов)	1
Внутренние размеры камеры	1098x1154x165 мм
Диаметр пиццы	от 35 до 45 см
Температурный режим	от 0 до 530 °С
Мощность	16.3 кВт
Ширина	1502 мм
Глубина	1550 мм
Высота	820 мм
Вес (с упаковкой)	550 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.