

Описание товара Печь для пиццы конвейерная

MORETTI FORNI T97E



Описание

- Печь для пиццы конвейерная Moretti forni T97E — представитель серии высокотехнологичных туннельных (конвейерных) печей.
- Предназначена для приготовления разнообразных блюд из мяса и птицы, рыбы, теста и, конечно, итальянской или американской пиццы.
- В комплектность оборудования входит сборник рецептов на 130 блюд с детальным описанием режима приготовления.
- Особенности модели:
- камера оборудована комплектом верхних и нижних электронагревателей, внутренний размер 1160x750x80 мм;
- технология Dual-Temp – запатентованная технология установки времени и температуры верхнего и нижнего нагрева с постоянным контролем электронной системой;
- технология Cool-Around – система охлаждения наружных поверхностей печи для обеспечения безопасности;
- система управления мощностью нагрева – точное определение необходимого потребления для экономии энергии;
- максимальная температура нагрева +400 °С, разогрев до рабочей температуры +320 °С за 35 минут;
- электронное управление, цветной TFT дисплей, блокировка функций (защита), программы приготовления, программирование, самодиагностика;
- примерная производительность при приготовлении пиццы диаметром 330 мм – 100 шт./час, вместимость 3 противня 600x400.
- Стандартная комплектация:
- опционная установка оборудования для возможности удаленного управления печью с компьютера;

- высокие стальные опоры, оснащенные колесиками;
- конструкция печи из коррозионностойкой стали (внутренняя и наружная облицовка);
- доступ в камеру через откидную дверку с жаростойким стеклом;
- стальной коррозионностойкий конвейер.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	330 мм
Количество пицц на уровень	6
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Высота, мм	560 мм
Длина, мм	2042 мм
Ширина, мм	1511 мм
Мощность, кВт	22,5 кВт

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.