

Описание товара Печь для пиццы Gemlux

GEP1/40VETRO



Описание

- Печь для пиццы Gemlux GEP1/40VETRO – компактный гастроприбор для профессионального выпекания итальянских пирогов.
- Управление духовкой производится с помощью электромеханической панели.
- Особенности модели GEP1/40VETRO:
 - современная электроплита для подключения к сети номинальным вольтажом 220;
 - температурный диапазон выпекания блюда – +50...+320 градусов;
 - габаритность рабочей камеры – 410x360x90;
 - размеры печи без фирменной упаковки – 568x500x280;
 - вес устройства – 23 кг;
 - стальной износостойкий корпус;
 - материал передней панели – нержавеющая сталь;
 - для настольной установки.
- Плюсы кухонного модуля:
 - керамический под для равномерного выпекания коржей (диаметр пирога – 32 см);
 - комбинированное управление двумя ТЭНами (верхним и нижним);
 - распашная дверца оборудована смотровым окном (материал – термостойкое стекло);
 - корпус покрыт порошковым слоем для дополнительной защиты от внешних химических факторов.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	320 мм
Количество пицц на уровень	1

Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-320 °С
Напряжение	220 В
Внутренний размер рабочей камеры	410x360x90 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Сборка	500
Высота, мм	280 мм
Длина, мм	568 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	1.6 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.