

Описание товара Печь для пиццы Pizza Group

Pyralis M8



Описание

- Печь для пиццы Pizza group Pyralis M8 – оборудование для пиццерий с высоким клиентопотоком.
- Позволяет выпекать одновременно 8 пицц в двух камерах, расположенных в два яруса (что экономит рабочую площадь помещения).
- Сводовые нагреватели, встроенные в керамический блок, позволяют весь свод превратить в теплоизлучающую панель для быстрого и равномерного выпекания.
- Особенности модели Pyralis M8:
 - двухуровневая конструкция;
 - приготовление 8 пицц Ø 330 мм одновременно;
 - прогрессивная система электронагрева;
 - панель управления – механическая;
 - интегрированный термостат;
 - автономное управление каждой из двух камер;
 - ненагревающиеся ручки;
 - подсветка камер для визуального контроля;
 - эффективная теплоизоляция;
 - огнеупорный под;
 - дверки (2 шт.) и передняя панель – сталь нержавеющей.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	330 мм
Количество пицц на уровень	4

Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	450 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	700x700x150 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	750 мм
Длина, мм	1095 мм
Ширина, мм	1010 мм
Мощность, кВт	13.2 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.