

Описание товара Печь для пиццы дровяная Кобор TESORO PS100 STANDARD



Описание

Печь **Кобор TESORO PS100 STANDARD** предназначена для выпечки пиццы в неаполитанском стиле. Модель оснащена топкой для дров с отдельной дверцей, встроенным термометром, статичным подом, колесами и выдвигаемым зольным ящиком. Столешница выполнена из натурального камня, под - из огнеупорного камня толщиной 30 мм.

Особенности:

- Приготовление пиццы за счет сочетания инфракрасного излучения огня в спектре 0,7 мкм, нагретого камня и конвекционного тепла
- Куполообразный свод для равномерного нагнетания и распределения жара
- Ошпаклеванный в белый цвет купол

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Диаметр пиццы 25 см: 10
 - Диаметр пиццы 30 см: 7
 - Диаметр пиццы 35 см: 5
- Время разогрева: 45 мин.
- Площадь пода: 0,785 м²
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Средний расход топлива: 5 кг

Характеристики

Ширина	1800 мм
Глубина	1624 мм
Высота	2230 мм
Вес (без упаковки)	850 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 300 до 450 °С
Источник тепла	дрова
Диаметр пиццы	от 25 до 35 см
Вместимость (пицц)	7
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	7, 10, 5
Старая цена	755215
Бренд	Кобор
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239371&hd=2&autoplay=0

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.