

Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: Печь для пиццы Prismafood Basic 2/50 Vetro

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech-dlya-pitstsy-prismafood-basic-2-50-vetro>



Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 2/50 Vetro – оптимальный вариант профессионального оборудования для небольших пиццерий, итальянских кафе и ресторанов, закусочных, летних площадок.
- Особенности аппарата:
 - двухкамерная конструкция с фасадом из нержавеющей стали и корпусом из окрашенной стали;
 - размеры каждой из 2-х камер 620х500х120 мм;
 - температурный диапазон +50... +500°C;
 - рассчитана на диаметр выпекаемой пиццы - 32 см;
 - вместимость печи – 2 пиццы;
 - оборудована электромеханической панелью управления;
 - в качестве пода выступает огнеупорный камень;
 - оснащена 2 дверцами с термостойким стеклом.
 - изоляция камер – волокнистая минеральная вата;
 - суммарная мощность 7,5 кВт;
 - предусмотрено 3 регулятора мощности для нижних и верхних ТЭНов;
 - подсветка внутреннего пространства рабочих камер;

- подключение к сети 380 В.
- Комплектация:
- электропечь с корпусом из стали.

Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	320 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50...+500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	620x500x120 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	2500
Высота, мм	527 мм
Длина, мм	915 мм
Способ установки	Настольный
Мощность, кВт	7.5 кВт

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.