

Описание товара Печь для пиццы Pizza Group

Pyralis M4



Описание

- Печь для пиццы Pizza group Pyralis M4 – компактное однокамерное термооборудование от итальянского производителя.
- Современная система нагрева Activestone позволяет экономить электроэнергию и повышает производительность печи, поддерживает равномерное температурное поле для качественного пропекания пиццы по всей площади.
- Особенности модели Pyralis M4:
 - одна камера нагрева;
 - электромеханическое управление (установки: температура и продолжительность);
 - интегрированный термостат;
 - малая инерционность – быстрое выпекание даже первой пиццы после включения агрегата;
 - работа в двух режимах – выпекание и термостатирование;
 - максимальный нагрев – до 450 °C;
 - дверка с жаропрочным смотровым стеклом;
 - подсветка для визуального мониторинга процесса выпечки;
 - фронтальная часть печи – нержавеющая сталь;
 - под огнеупорный, толщиной 22 мм.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	340 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	400 мм
Длина, мм	1090 мм
Ширина, мм	1010 мм
Мощность, кВт	6.6 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.