

**Печь для пиццы конвейерная Zanolli
Synthesis 06/40 E/MC DIG**



(Цена со склада в г.Москва)

562 918 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвейерная однокамерная печь Zanolli Synthesis 06/40 E/MC DIG изготовлена из нержавеющей стали, конвейер - из нержавеющей проволоки. Конвейерная печь может использоваться не только для приготовления стандартной пиццы, но и для выпечки тостов, плоских батончиков, хлеба, лазаньи, а также для выпечки прямоугольной пиццы на противне 600*400 мм. В конвейерной печи использован принцип приготовления пищи за счет потоков горячего воздуха, принудительно подаваемого на конвейер с верхней и нижней сторон по всей длине рабочей камеры. Использование принудительного нагнетания воздуха позволяет более точно варьировать температуру в различных сегментах печи. После контакта с продуктом воздух отводится из камеры через боковые карманы. Движение конвейера осуществляется в одном направлении (относительно панели управления справа налево). Особенности Цифровая панель управления 10 настраиваемых программ выпечки Открываемое боковое окошко для визуального контроля за процессом. Возможность установки печи в два яруса Сниженное энергопотребление Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры Улучшенная изоляция камеры Низкий уровень шума Быстрое достижение заданной температуры выпечки Возможность отдельного регулирования нагрева сверху и снизу Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35325
Производитель	Zanolli (Занолли)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+320
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,9
Ширина, мм	980
Глубина, мм	1300
Высота, мм	440
Диаметр пиццы, мм	300
Внутренние размеры духового шкафа, мм	400x580x95
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Вес нетто, кг	105
Вес в упаковке, кг	141
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000