

**Печь конвейерная для пиццы
GASTROMIX CO-12**



(Цена со склада в г.Москва)

86 237 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвейерная печь Gastromix CO-12 используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий. Корпус и конвейер выполнен из нержавеющей стали. Оборудование штекером питания не оснащено - для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А Особенности: Электромеханическая панель управления Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов Реверс для изменения направления движения конвейера Дополнительные характеристики: Время выпечки одной пиццы: около 3-4 минут 18 нагревательных элементов Максимальная высота изделий 65 мм Производительность 16 пицц ø 30см Размер рабочей зоны: 350x1000 мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41569
Производитель	GASTROMIX
Страна производитель	Китай
Гарантия, мес	6
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+400
Исполнение	Конвейерный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	6.7
Ширина, мм	1500
Глубина, мм	590
Высота, мм	380
Диаметр пиццы, мм	300
Количество секций	1
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Исполнение двери	без дверей
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	39
Вес в упаковке, кг	48
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1190x680x460
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000