

Печь для пиццы Resto Italia TR 6

Печь для пиццы **Resto Italia TR 6** предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.

Особенности

Материалы с высокой теплоизоляцией, что обеспечивает высокую тепловую эффективность и, следовательно, низкое потребление энергии

Передняя часть и дверь выполнены из нержавеющей стали, а задняя панель выполнена из предварительно окрашенного листа

Широкая камера для приготовления пищи

Камера оснащена внутренним освещением галогенным светом для оптимального освещения.

Рабочая поверхность: шамотный камень

Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна

Система отвода запаха



Вместимость пекарских листов 600x400: 2 шт

Вместимость хлебных форм №7: до 6-ти (тройных) форм

Основные характеристики

Установка - Настольная

Количество камер - 1

Подключение - Электричество

Ø пиццы, мм - 400

Вместимость, шт - 6

Управление - Механическое

Тип двери - Откидная

t режим, °C +50...+400

Размер камеры, мм - 830x124x180

Высота камеры, мм - 180

Таймер - Нет

Термометр - Аналоговый

Исполнение двери - Со смотровым окном

Подсветка - Да

Материал пода - Огнеупорный камень

Размер пода, мм - 830x1240

Материал лицевой панели - Нержавеющая сталь

Материал корпуса - Окрашенная сталь

Мощность, кВт - 10.2

Напряжение, В - 380

Размер и вес

Высота, см - 41

Ширина, см - 113

Глубина, см - 140

Вес без упаковки, кг - 129

| | | | | |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Иваново (4932)77-34-06 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 |
| Астана (7172)727-132 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69