

Печь для пиццы Resto Italia TR 66

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.



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 - 2

Подключение - Электричество

Ø пиццы, мм - 400

Вместимость, шт - 12

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 - 20.4

Напряжение, В - 380

Размер и вес

Высота, см - 75

Ширина, см - 113

Глубина, см - 140

Вес без упаковки, кг - 225

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

<http://resto.nt-rt.ru> || rtq@nt-rt.ru