

Описание товара Печь для пиццы FIMAR

FME/4+4



Описание

Печь для пиццы **FIMAR FME/4+4** используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы, лепешек и т.д. Модель оснащена 2 термостатами для каждой камеры, огнеупорной жарочной поверхностью, теплоизоляционным покрытием из минеральной ваты, подсветкой, пирометром и дверками со смотровыми окошками из стекла пирекс. Фронтальная облицовка выполнена из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Сила тока:
 - 220 В: 40 А
 - 400 В: 15 А
- Габариты в упаковке: 1000x960x920 мм
- Объем упаковки: 0,883 м³

Характеристики

Источник тепла	380 В
Вместимость (пицц)	8
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	610x610x140 мм
Температурный режим	от 50 до 500 °С

Мощность	8.4 кВт
Ширина	900 мм
Глубина	735 мм
Высота	750 мм
Вес (без упаковки)	114 кг
Вес (с упаковкой)	139 кг
Страна производства	Италия

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.