

Описание товара Печь для пиццы Kocateq EPC02S



Описание

Подовая печь для пиццы **Kocateq EPC02S** серии EP COMPACT используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механической панелью управления и 2 термостатами для регулировки температуры, отдельными для каждой камеры. Корпус выполнен из нержавеющей стали, камера - из специальной теплопроводящей стали, профессиональный под - из керамики.

Особенности:

- Средний ТЭН для нагрева пода верхней и нижней камеры
- Постоянно открытый шибер для отвода влаги из камеры
- Мощная теплоизоляция из керамической ваты предотвращает потери тепла в окружающую среду
- Индикаторы:
 - Подача напряжения
 - Включение нагревательных элементов (отключаются при достижении заданной температуры)
- Откидные двери со смотровыми окнами для контроля процесса приготовления
- Подсветка кварцевой лампой в каждой камере
- Отдельная кнопка включения напряжения

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 580x630x490 мм

Характеристики

Источник тепла	220 В
Вместимость (пицц)	2
Количество камер (подов)	2
Количество пицц в одной камере	1
Внутренние размеры камеры	400x400x115 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 0 до 350 °С
Мощность	2.4 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	570 мм
Высота	440 мм
Вес (с упаковкой)	31 кг
Страна производства	Китай

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.