

# Описание товара Печь конвейерная ITRIZZA T80



## Описание

Конвейерная печь **ITRIZZA T80** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления, регулирующей время включения и выключения, скорость движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит стенд.

## **Особенности:**

- Смотровое окошко для контроля процесса приготовления
- Дверца обеспечивает удобный доступ в камеру, что облегчает процесс очистки
- Температура внешней поверхности печи не превышает 40 °С, что уберезет операторов от травм и ожогов
- Есть возможность установки одного модуля на другой (максимум 3 яруса)

## **Дополнительные характеристики:**

- Вес пиццы: 390 г
- Размер камеры: 800x1000x100 мм

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

## Характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	33 см
Производительность	115 пицц в час

Температурный режим	от 0 до 320 °С
Мощность	24.4 кВт
Ширина	2250 мм
Глубина	1560 мм
Высота	600 мм
Вес (без упаковки)	411 кг
Вес (с упаковкой)	452 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.