

Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Печь для пиццы GGF X 4/30

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-dlya-pitstsy/pech-dlya-pitstsy-ggf-x-4-30>



Описание

- Печь для пиццы Ggf X 4/30 – итальянское оборудование модульного типа;
- предусмотрена возможность составления нескольких камер в колонну для увеличения производительности.
- Помимо традиционной пиццы с разнообразными начинками, в печи возможно приготовление лазаньи или запеканки, выпечка булочек и рогаликов, ватрушек и пирогов.
- Особенности модели:
- модель с одним рабочим ярусом, нагрев камеры двумя группами ТЭНов – верхний и нижний, общая мощность 4,2 кВт;
- панель с электромеханическими терморегуляторами для установки необходимой мощности нагрева для верхних и нижних ТЭНов отдельно;
- рабочая камера оборудована подсветкой с выключателем на фронтальной панели, внутренний размер камеры – 610х610х140 мм;
- приготовление пиццы в специальных формах или непосредственно на керамической плите без использования масла;
- нагрев камеры регулируется в пределах +50...+500 °С, установлен термовыключатель для предотвращения перегрева нагревателей.
- Стандартная комплектация:

- облицовка корпуса печи из коррозионностойкой стали;
- встроенный аналоговый термометр с циферблатом на панели управления;
- под оборудован плитой из огнеупорной керамики – материал долго остывает, а также распределяет тепло от нагревателей;
- на дверке расположена боковая атермичная ручка, встроенное жаростойкой стекло.

Характеристики

Количество уровней	1
Диаметр пиццы	300 мм
Количество пицц на уровень	4
Напряжение	380 В
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Сборка	2500
Высота, мм	420 мм
Длина, мм	900 мм
Ширина, мм	735 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.