

Описание товара Печь подовая Kocateq ERA4



Описание

- Печь подовая Kocateq ERA4 — современная и профессиональная по своим техническим характеристикам модель, предназначенная как для разогрева уже готовых блюд, так и для качественного приготовления пиццы, сэндвичей и других продуктов.
- Надежная эксплуатация модели обеспечена отличным качеством комплектующих деталей и сборки.
- Устройство с большим успехом используется в пиццериях, ресторанах и на предприятиях торговли.
- Внутренние размеры камеры:
 - 660x690x230 мм.
- Особенности модели ERA4:
 - корпус оборудования из нержавеющей стали;
 - тип нагрева - электрический;
 - одна камера нагрева;
 - термостат с регулятором;
 - 4 пиццы в камере;
 - надежная термоизоляция;
 - температура разогрева от 0 до 450°C;
 - настольная установка;
 - аналоговый термометр;
 - питание от сети 380 В.

Характеристики

| | |
|---------------------|--------------|
| Рабочие температуры | 100...450 °C |
| Количество уровней | 1 |
| Диаметр пиццы | 300 мм |

| | |
|----------------------------|---------|
| Количество пицц на уровень | 4 |
| Напряжение | 380 В |
| Материал корпуса | сталь |
| Сборка | 2500 |
| Высота, мм | 415 мм |
| Длина, мм | 975 мм |
| Ширина, мм | 815 мм |
| Мощность, кВт | 4.5 кВт |

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.