

Описание товара Печь для пиццы Morello Forni

FRV100 CUPOLA BASIC белая



Описание

Печь **Morello Forni FRV100 CUPOLA BASIC** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для выпечки пиццы, горячих сэндвичей и хлебобулочных изделий. Модель оснащена панелью управления TOUCH, системой вентиляции, вращающимся подом и смотровым окном.

В комплект входит подставка.

Особенности:

- Управление IntelTouch System обеспечивает простое, но усовершенствованное управление духовкой, запрограммированное специальным программным обеспечением
- 3 программы выпечки
- Двойная температура - система автономного отопления для купола и опорной плиты
- Термостатическое управление с отдельным контролем конвекции
- Контроль нагревательных резисторов
- Огнеупорный купол и опорная плита
- Высокоэффективная теплоизоляция для минимизации потерь тепла
- Ручная регулировка и автоматическое управление скоростью и вращением плиты переменного направления
- Внутренняя подсветка на жаропрочном гибком кронштейне
- Купольный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Производительность: 90 пицц/час
- Габариты в упаковке: 1400x1600x2100 мм

Характеристики

Мощность	15 кВт
Ширина	1200 мм
Глубина	1370 мм
Высота	2010 мм
Вес (без упаковки)	650 кг
Вес (с упаковкой)	700 кг
Страна производства	Италия
Источник тепла	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Бренд	Morello Forni

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.