

# Описание товара Печь для пиццы Prismafood

## Basic 2/50



### Описание

- Печь для пиццы Prismafood Basic 2/50 предназначена к эксплуатации в пиццериях и бистро, киосках уличной торговли и кафетериях.
- Итальянское качество аппарата гарантирует долгую комфортную работу.
- Особенности модели Basic 2/50:
  - максимальный диаметр приготавливаемой пиццы – 450 мм;
  - две нагревательные камеры с независимой корректировкой температуры;
  - температура нагрева до +500 °С;
  - установлены особо прочные нагревательные элементы из стали;
  - внутреннее пространство подсвечивается;
  - корректировка температуры при помощи пластиковых рукояток со шкалой (электромеханическое управление);
  - низ камеры выложен огнеупорным материалом (камень);
  - теплоизоляция – волокнистая (минвата).
- Стандартная комплектация:
  - обшивка корпуса – сталь с порошковой окраской (кроме лицевой панели);
  - лицевая панель – коррозионностойкая сталь;
  - дверки – распашные (открываются вправо), глухие (отсутствует остекление);
  - термостойкая пластиковая рукоятка на дверке.
- Особенности эксплуатации:
  - источник питания – трехфазный, заземленный, 380 В;
  - установка на столешницу либо стенд, возможно встраивание с указанным в РЭ зазором до боковых воздухозаборных панелей.

### Характеристики

Количество уровней	2
Диаметр пиццы	450 мм
Количество пицц на уровень	1
Тип подключения	электрический
Регулируемая температура нагрева	50-500 °С
Напряжение	380 В
Внутренний размер рабочей камеры	620x500x120 мм
Материал корпуса	комбинированная облицовка
Сборка	2500
Высота, мм	530 мм
Длина, мм	915 мм
Способ установки	встраиваемый
Мощность, кВт	7.5 кВт

---

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.