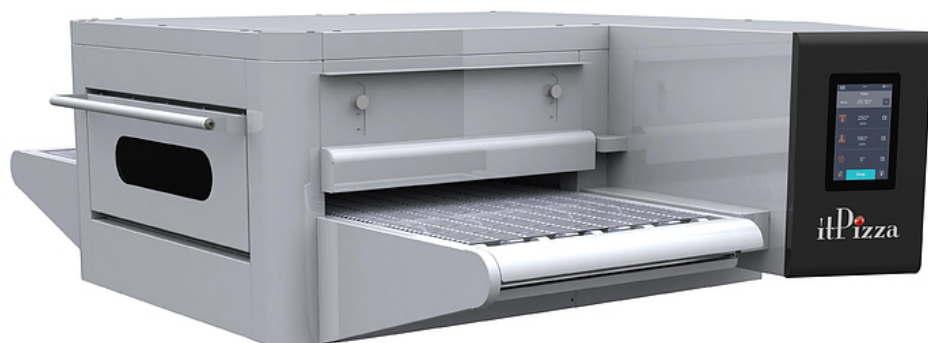


# Описание товара Печь конвейерная ITPIZZA T40

## TS



### Описание

Конвейерная печь **ITPIZZA T40 TS** используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цифровой панелью управления TOUCH SCREEN, регулирующей время включения и выключения, скорость и направление движения конвейера, температуру верхних и нижних ТЭНов. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей стали.

### **Особенности:**

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

### **Дополнительные характеристики:**

- Вес пиццы: 390 г
- Размер камеры: 400x540x100 мм
- Габариты упаковки: 1475x1115x730 мм

### **Опции (заказываются отдельно):**

- Подставка

### Характеристики

Мощность

7.8 кВт

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| Ширина              | 1425 мм        |
| Глубина             | 985 мм         |
| Высота              | 450 мм         |
| Вес (без упаковки)  | 101 кг         |
| Вес (с упаковкой)   | 163 кг         |
| Страна производства | Италия         |
| Производительность  | 26 пицц в час  |
| Температурный режим | от 0 до 350 °С |
| Подключение         | 380 В          |
| Диаметр пиццы       | 32 см          |
| Бренд               | ITPIZZA        |

---

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.