

Описание товара Печь для пиццы Жарушка i - 100



Описание

- Печь для пиццы Жарушка i - 100 — дровяная профессиональная установка, изготовленная по итальянским технологиям с применением европейского оборудования.
- Рекомендована к установке в кафе, пиццериях до 50 посадочных мест.
- Выполнена в классическом стиле, материал корпуса — армированная огнеупорная керамика, внешняя отделка — финишная штукатурка, применена гидроизоляция.
- Срок бесперебойной работы — не менее 10 лет.
- Печь отличается широким функционалом — томление/жарка/тушение/запекание/копчение.
- Особенности модели i - 100:
 - настольная установка;
 - рабочие температуры — 90...500С;
 - нагрев за 40 минут;
 - 5 слоев теплоизоляции;
 - работает на угле/дровах;
 - вместительность камеры — 2-6 пицц;
 - производительность в час — 90 пицц;
 - держит тепло более 24 часов;
 - высокая износостойкость, защита от трещин;
 - ежедневная эксплуатация в помещении или на улице.
- Технические характеристики:
 - внутренний/внешний диаметр — 100 /145см;
 - высота свода — 45см;
 - ширина устья — 48см;
 - дымоход диаметром — 18см.
- Комплектация включает:
 - печь;
 - установочный стол;

- термометр;
- заслонка.

Характеристики

| | |
|------------|---------|
| Высота, мм | 550 мм |
| Длина, мм | 2160 мм |
| Ширина, мм | 1410 мм |

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.