

**Предлагаем Вашему вниманию
технологическое оборудование
фирмы GASTROMIX (КИТАЙ)**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Электрические печи серии РО специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения. Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

- задняя и боковые стенки корпуса выполнены из окрашенной стали, фронтальная часть с панелью управления - из нержавеющей стали
- жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- панель управления - механическая
- поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)
- температура регулируется в пределах от +20 до +300 °С
- каждая камера рассчитана на 2 противня размером 600x400 мм
- стандартное подключение 380В



РО-44

Модель	Камера выпечки	Мощность, кВт	Напряжение, В	Управление	Вес, кг	Макс. t °С	Внутренний размер камеры, мм	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
РО-44	2	13	380	механическое	175	300	870x650x220	1230x800x1240	102 920