

Описание товара Печь для пиццы Zanolli Wind 3E



Описание

- Печь ротационная WIND 3E производства Zanolli отлично подойдет для выпечки всевозможных хлебобулочных изделий.
- Причем такие печи находят широкое применение не только в пекарнях, но и нередко используются на кухнях различных организаций общественного питания.
- благодаря использованию такого профессионального оборудования процесс выпечки существенно ускоряется, что позволяет оптимизировать работу профессиональной кухни.
- Важно отметить, что ротационная печь WIND 3E позволяет выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия отменного качества, при этом равномерность пропекания обеспечивается за счет равномерной циркуляции горячего воздуха в камере.
- Чтобы работа с таким оборудованием была комфортной, в рабочей камере есть внутренняя подсветка, есть и таймер, благодаря которому можно задавать временные параметры в соответствии с видом выпечки.
- Ну а для того, чтобы осуществлять контроль за блюдами в процессе их приготовления в ротационной печи есть смотровое окно.
- В данной модели также есть пароувлажнение, благодаря чему поверхность выпекаемых изделий становится блестящей.
- Такая печь отличается простотой в обращении, система управления – электронная.
- Необходимая для стабильной работы оборудования электрическая сеть:
 - напряжение – 380 В, частота тока – 50/60 Гц, мощность – 21 кВт.
 - Противни 600x400 мм.

Характеристики

Высота, мм	2240 мм
Длина, мм	980 мм
Ширина, мм	1540 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.