

Печь конвейерная Arach AMT 65 с подставкой

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 85 до 110 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Мощность	18.4 кВт
Ширина	2070 мм
Глубина	1320 мм
Высота	1090 мм
Вес (без упаковки)	284 кг
Вес (с упаковкой)	377 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвейерная печь **Arach AMT 65** предназначена для выпекания пиццы, хлебобулочных и кондитерских изделий, запекания овощей и других блюд на предприятиях общественного питания и торговли. Модель с электронной панелью управления оснащена вентилируемой камерой, электростатическим реле и боковой дверцей, позволяющей контролировать процесс приготовления. Корпус и конвейер выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит подставка на колесах.

Дополнительные характеристики:

Мощность:

Нижние ТЭНы: 2х 5,4 кВт

Верхние ТЭНы: 2х 3,5 кВт

Размер камеры: 650х1000х100 мм

Габариты в упаковке: 2264х1484х930 мм