

Печь конвейерная Arach AMT 80 с подставкой

Основные характеристики

Подключение	380 В
Диаметр пиццы	30 см
Производительность	от 150 до 170 пицц в час
Температурный режим	от 50 до 320 °С
Мощность	24.4 кВт
Ширина	2250 мм
Глубина	1560 мм
Высота	1130 мм
Вес (без упаковки)	411 кг
Вес (с упаковкой)	535 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Конвейерная печь **Arach AMT 80** 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 6 кВт

Верхние ТЭНы: 2х 6 кВт

Размер камеры: 800х1100х100 мм

Габариты в упаковке: 2450х1760х930 мм