

Печь для пиццы электрическая FRV 100 Cupola Mosaico



Производитель: [Morello Forni](#)

- Электрическая конвекционная печь для пиццы с вращающимся подом, с мощной теплоотражающей структурой и независимым нагревом купола и пода - Благодаря регулированию воздушного потока и температуры пода позволяет выпекать разные виды продукции: пицца, хлеб, кондитерские изделия, гастрономию. - Сбалансированная дверь из двойного стекла с удобными эргономичными ручками. - Используемые материалы, обладающие высокой теплоотражающей способностью, позволяют эффективно экономить электроэнергию. - Жарочная камера изнутри отделана нержавеющей сталью. - Под - из теплоотражающего материала. - Звуковые сигналы окончания и начала цикла. - Опционально возможна система принудительного пароудаления - Отделка - мозаика

Описание

Печь для пиццы электрическая с вращающимся подом

Модель	Evento FRV 100 Cupola Mosaico
Производитель	Morello Forni, Италия
Габариты, мм	1200x1780x2100
Диаметро пода, мм	1000
Высота пекарной камеры, мм	180
Размер двери, мм	500x180
Вместимость, шт	5-6(Ø300мм)
Производительность, шт/час	до 100 шт (Ø300мм)
Подключение	380В/3Ф+N/50Гц
Мощность, кВт	15