

Описание товара Печь для пиццы дровяная Valoriani Vesuvio Plus 120GR



Описание

Дровяная печь для пиццы **Valoriani Vesuvio Plus 120GR** используется на предприятиях общественного питания для приготовления шашлыков и блюд традиционной русской кухни, основанных на томлении и длительной выдержке при медленно падающей температуре, выпечки пиццы, хлеба и пирогов исключительно с использованием дров или древесного угля.

Печь собирается на месте установки из укрупненных разрозненных элементов. Печи серии GR удобны для установки в закрытых помещениях и просты в транспортировке, что связано со сравнительно небольшим размером и весом отдельных элементов прибора.

В комплект поставки входят декоративная дверная арка с металлическим дымоходом и железная заслонка.

Дополнительные характеристики:

- Вместимость пиццы:
 - Диаметр 28 см: 5
 - Диаметр 30 см: 6
- Размер пода: 1200x1200 мм
- Высота купола камеры: 440 мм
- Проем: 560x260 мм
- Диаметр дымохода: 200 мм
- Часовое потребление дерева для поддержания температуры 300 °С: 7 кг/ч
- Время разогрева до температуры 300 °С: 60 мин.

Опции (заказываются отдельно):

- Комплект для монтажа и теплоизоляции
- Подставка для безопасного размещения дров
- Латунная щетка
- Дымоход с искрогасителем

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Источник тепла	дрова
Вместимость (пицц)	6
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	6
Внутренние размеры камеры	1200x1200x440 мм
Диаметр пиццы	30 см
Температурный режим	300 °С
Ширина	1535 мм
Глубина	1600 мм
Высота	1960 мм
Вес (без упаковки)	650 кг
Страна производства	Италия

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.