

Коммерческое предложение от 28.10.2024

Печь подовая ZANOLLI T POLIS 2/МС30/ПОД/ПАР

Цена с НДС: 637 290 руб.

Артикул: **665288**

Под заказ



| | |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | 600x400 мм |
| Пароувлажнение | Есть |
| Количество камер (подов) | 2 |
| Количество листов | 2 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 8.8 |
| Ширина, мм | 1250 |
| Глубина, мм | 1260 |
| Высота, мм | 480 |
| Вес (без упаковки), кг | 155 |
| Вес (с упаковкой), кг | 235 |

Печь подовая [ZANOLLI T POLIS 2/МС30/ПОД/ПАР](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оборудована цифровым управлением, независимым парогенератором, шамотным подом, электронными часами, подсветкой камеры и дверьми со смотровым окном. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Внутренний размер камеры: 830x660x300 мм
- Вместимость: 2 противня 400x600 мм
- Максимальная температура: до 400 °С
- Дверца печи с двойным остеклением
- Электронная клавиатура для легкости ввода данных
- Установленная температура и реальная температура, всегда видны на двойном дисплее
- Запрограммированное включение камеры
- Таймер с акустическим аварийным сигналом при окончании выпечки
- Функция экономии энергии

- 9 программ выпекания, в которых может храниться информация о времени приготовления, температуре, об уровне мощности нагрева печи сверху и снизу, о функции таймера и т.д.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.