

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG с подставкой

Цена с НДС: 1 400 981 руб.

Артикул: **650485**

Есть в наличии



| | |
|----------------------------|---------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Тип подключения | электричество |
| Диаметр пиццы, мм | 300 |
| Производительность, шт/час | от 100 до 110 |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 18.5 |
| Ширина, мм | 1400 |
| Глубина, мм | 2000 |
| Высота, мм | 550 |
| Вес (без упаковки), кг | 260.5 |
| Вес (с упаковкой), кг | 399 |

Конвейерная печь [Zanolli SYNTHESIS 11/65 E/MC DIG](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления пиццы, запеченных овощей, фаст-фуда и хлебобулочных изделий. Модель оснащена цифровым управлением, функцией установки температуры приготовления, контроллером скорости движения конвейера и подставкой на колесиках.

Технические характеристики:

- Температурный режим: 320 °C
- Внутренний размер камеры: 650x1100x100 мм
- Габариты подставки: 1200x1100x560 мм
- Сниженное энергопотребление
- 10 настраиваемых программ выпечки
- Зонд в центре камеры: лучший контроль температуры
- Улучшенная изоляция камеры
- Низкий уровень шума
- Быстрое достижение заданной температуры выпечки
- Возможность отдельного регулирования нагрева сверху и снизу
- Возможность запрограммированного включения печи 2 раза в день

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.