

Коммерческое предложение от 20.10.2024

Печь конвейерная Zanolli SYNTHESIS 12/80 E/MC DIG с подставкой

Цена с НДС: 1 497 753 руб.

Артикул: **519386**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Тип подключения	электричество
Диаметр пиццы, мм	300
Производительность, шт/час	от 150 до 170
Подключение, В	380
Мощность, кВт	24.9
Ширина, мм	1650
Глубина, мм	2180
Высота, мм	600
Вес (без упаковки), кг	337
Вес (с упаковкой), кг	420

Конвейерная печь [Zanolli SYNTHESIS 12/80 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 °С
- Внутренний размер камеры: 800x1200x100 мм
- Габариты подставки: 1440x1200x540 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.