

КОМЕРЦІЙНА ПРОПОЗИЦІЯ

№ 35 від 08-05-2024

Помпейська піч для піци MORELLO FORNI FGR130, газова

1 227 798 ₴

(Ціна без врахування доставки)



Характеристика

Матеріал корпусу	метал/камінь
Розміри камери, мм	1300
Висота	1940 мм
Глибина	1870 мм
Ширина	1850 мм
Кількість камер	1
Тип	газова
Потужність, кВт	36
Вага, кг	1650

Опис товару

- Місткість: 10 піц Ø 300 мм
- Продуктивність: 170 піц/год
- Електронний пульт управління температурою
- Підключення до газової мережі 3/4 "
- Внутрішня підсвітка

Газова ротаційна піч для піци FGR130 виробництва Morello Forni, забезпечена системою нагріву з двома автономними пальниками, на дні і на зводі, є різновидом професійного кухонного професійного устаткування, використовуюваного спеціально для приготування піци. А також таку піч можна використовувати і для випічки хліба. Такі печі для піци знаходять широке застосування в багатьох закладах громадського харчування, в меню яких присутня піца власної випічки. Печі відрізняються якістю, зручністю і довговічністю роботи. Контроль за якістю продукції здійснюється за допомогою сучасної електронікою.

Встановлено два автономні пальники - на дні і на склепінні печі. Дно печі обертається за допомогою потужного мотора, який забезпечений інвертором.

Значний ефект теплової інерції і обертове дно агрегату допомагають отримати продукт дуже високої якості. Дрібні підгорілі крихти, які утворюються під час випічки піци, збираються в бункері, який знаходиться під піччю. Під час санітарно-гігієнічної обробки обладнання даний бункер легко виймається і чиститься. Спостерігати за процесом приготування продукту допомагає внутрішнє підсвічування печі.

Піцу можна готувати або на деку або безпосередньо на камені. Температурний режим роботи печі можна запрограмувати.

Можливість же змінювати і підтримувати потрібну температуру склепіння печі забезпечує отримання різних видів піци.