



Печь для пиццы электрическая тип «ES 660»

Данный тип печи для пиццы представляет собой современное устройство, бережно сохраняющее хорошие традиции выпечки пиццы. Пицце из этой печи свойствен аромат, приобретаемый пиццой только при традиционном способе выпечки в крестьянской печи. Печь для пиццы типа «ES 660» обладает современным видом, высоко технологична и функциональна.

Характеристики:

- Классическая или электронная регулировка – упрощающая эксплуатацию;
- Возможность отдельной настройки верхних и нижних нагревательных элементов;
- Быстрое достижение рабочей температуры (400°C);
- Цифровое высвечивание верхней и нижней температуры и времени выпечки (у цифровой модели);
- Автоматический электронный пуск печи в указанное время (у цифровой модели);
- Традиционный вкус пиццы из крестьянской печи, благодаря шамотному поду;
- Каркас и конструкция печи из нержавеющих материалов AISI 304 b 430\$
- Остекление дверцы стойкое к высокой температуре;
- Хорошее освещение камеры;
- Возможность надстройки отдельных модулей (в1 до 4-х ярусов);
- Полностью соответствует требованиям стандартов СЕ.



МОДЕЛЬ

ES 660-1 простая



ES 660-1 цифровая



ES 660-2 простая

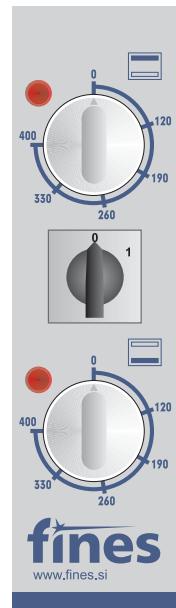


ES 660-2 цифровая

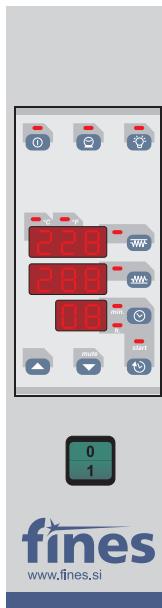


УПРАВЛЕНИЕ

панель управления простая



панель управления цифровая



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ			ВЫДЕРЖКА ТЕСТА	ПОДСТАВКА
	ES 660-1 простая/цифровая	ES 660-2 простая/цифровая	ES 660-3 простая/цифровая	CP10-S простой	ES OP
Регулировка	электромеханическая/ электронная	электромеханическая/ электронная	электромеханическая/ электронная	электромеханическая/ электронная	--
Длина каркаса, в мм	960	960	960	930	960
Ширина каркаса, в мм	840	840	840	820	840
Высота каркаса, в мм	480	780	1080	900	830
Число ярусов	1	2	3	10 / 16	1
Размер камеры, в мм	680x680x150	680x680x150	680x680x150	--	--
Площадь пода, в м ²	0,46	0,92	1,38	2,40 / 3,84	--
Производительность разм. противня, в мм	4 шт. пиццы Ø 330 4 шт. пиццы Ø 290 5 шт. пиццы Ø 260 5 шт. пиццы Ø 240 9 шт. пиццы Ø 190	8 шт. пиццы Ø 330 8 шт. пиццы Ø 290 10 шт. пиццы Ø 260 10 шт. пиццы Ø 240 18 шт. пиццы Ø 190	12 шт. пиццы Ø 330 12 шт. пиццы Ø 290 15 шт. пиццы Ø 260 15 шт. пиццы Ø 240 27 шт. пиццы Ø 190	10 противней разм. 60x40 на расстоянии 115 мм или 16 противней разм. 60x40 на расстоянии 70 мм	-- -- -- -- --
Электрическая мощность, в кВт	4,8	9,6	14,4	1,1	--
Электрическое подсоединение в сеть	400 В / 3 Н / 50 Гц	400 В / 3 Н / 50 Гц	400 В / 3 Н / 50 Гц	230 В / 50 Гц	--
Предохранители	3x16 A	3x25 A	3x25 A	16 A	--
Регулировка температуры	400° C	400° C	400° C	60° C	--
Масса, в кг	110	210	310	75	35

fines

FINES d.o.o.
Industrijska 5, 1290 Grosuplje, Slovenija
t +386 1 788 83 40; f +386 1 788 83 42
www.fines.si; info@fines.si

ДИСТРИБЮТОР: