

# Описание товара Печь для пиццы Resto Italia TR 4Н (с пароувлажнением)



## Описание

Печь для пиццы **Resto Italia TR 4Н** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Модель оснащена механической панелью управления. Корпус изготовлен из окрашенной стали, лицевая панель - из нержавеющей стали, теплоизоляция - из минеральной ваты.

## **Особенности:**

- Функция пароувлажнения
- Огнеупорный камень
- Регулировка влажности
- Внутренняя подсветка

## **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость противней: 2х 600х400 мм
- Габариты в упаковке: 1200х1200х650 мм

## Характеристики

Источник тепла	380 В, 220 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	830х840х270 мм

Диаметр пиццы	40 см
Температурный режим	от 50 до 400 °С
Мощность	6.9 кВт
Ширина	1140 мм
Глубина	1130 мм
Высота	500 мм
Вес (без упаковки)	109 кг
Страна производства	Италия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://prom-katalog.ru) носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.