

## Коммерческое предложение

# Печь для пиццы электрическая GAM FORM4TR400

Печь для пиццы предназначена для выпечки пиццы, пирожков на предприятиях общественного питания. Имеет один ярус, рассчитанный на четыре пиццы диаметром 35 см. Конструкция позволяет осуществлять установку до трех печей одна на другую. Печь оснащена верхней и нижней группами ТЭНов с отдельной регулировкой температуры. Оснащена измерителем температуры с индикацией на панели управления, двойным термостойким стеклом и подсветкой. Оснащена управляемой заслонкой. Дно печи покрыто керамической плитой, обеспечивающей равномерное распределение тепла в пекарной камере. Печь изготовлена полностью из пищевой нержавеющей стали.



### Основные характеристики

Подключение	380 В
Вместимость (пицц)	4
Количество камер (подов)	1
Количество пицц в одной камере	4
Внутренние размеры камеры	700x700x145 мм
Диаметр пиццы	35 см
Температурный режим	от 60 до 450 °С
Мощность	4.8 кВт
Ширина	1010 мм
Глубина	1120 мм
Высота	360 мм
Вес (без упаковки)	73 кг
Вес (с упаковкой)	88 кг
Страна-производитель	Италия

Печь для пиццы **GAM FORM4TR400** используется на предприятиях общественного питания, в кондитерских, пекарнях, в супер- и гипермаркетах с собственной кухней для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, дверца - из керамического стекла, под - из огнеупорного камня.

### Особенности

- 2 электромеханических термостата
- Отверстие для выброса дыма

- Подсветка
- Возможность модульной сборки
- Каждый ярус имеет керамический под, аккумулирующий тепло;
- Предохранительный термостат
- Электромеханическая панель управления
- Температура в печи регулируется от 60 до 450 С;
- Подсветка пекарной камеры
- Фронтальная поверхность и дверцы - нерж.сталь;
- Двойное термостойкое стекло
- Возможность модульной сборки (до 3 шт.) в серии М;
- Фронтальная поверхность и дверцы - нерж.сталь.

#### **Дополнительные характеристики**

- Габариты в упаковке: 1150x1240x480 мм
- Панель управления: электромеханическая
- Подключение: электрическое

#### **Опции (заказываются отдельно)**

- Вытяжной зонт CAPPA INOX

---

[info@pack-euro.ru](mailto:info@pack-euro.ru)

[621575@mail.ru](mailto:621575@mail.ru)

С уважением, Европактрейд