



Конвейерные печи для пиццы (серия T)



ItPizza T40

Особенности

- *печи полностью изготовлены из нержавеющей стали*
- *смотровое окошко*
- *удобный доступ в камеру печи*
- *независимая регулировка верхних и нижних тэнов*
- *цифровая панель управления*
- *возможность ярусной установки (маx 3 яруса)*
- ****подставка входит в стандартную комплектацию (кроме модели T40)***

- ✓ *маx температура: 320°C*
- ✓ *производительность: от 20 до 115 пицц/час (в зависимости от модели и диаметра пиццы)*



ItPizza T40/50/65/80