



Конвейерные печи для пиццы (серия Т)



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 (так 3 яруса)
- ***подставка входит в стандартную комплектацию** (кроме модели T40)

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



ItPizza T40/50/65/80