



## КОНВЕЙЕРНАЯ ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ GHIBLI G45

Новое поколение компактных конвейерных печей отлично подойдет не только для приготовления пиццы, но и большого ассортимента гастрономических продуктов. Печи компактны, имеют низкую потребляемую мощность и могут быть установлены на предприятиях с ограниченной площадью, в местах где нет необходимости в сверх высокой производительности. Принцип действия основан на конвективной циркуляции воздуха во внутреннем объеме, что позволяет снизить время приготовления и гарантирует максимальную равномерность приготовления. Возможность ярусной установки (до 3-х камер) позволяет Вам повышать производительность без увеличения площади, занимаемой оборудованием. Для печей характерен низкий уровень шума (менее 75 Дб). Простая панель управления не требующая специального обучения персонала. Время выпечки регулируется в диапазоне от 0,5 до 30 минут. Предусмотрена возможность остановки конвейера для продолжительного приготовления. Имеется возможность регулирования тепловых потоков поступающих с верха и низа конвейера. Большая сервисная дверь делает очистку печи максимально простой и быстрой. Простой демонтаж конвейера без использования специальных инструментов.

	ОДНА КАМЕРА	ДВЕ КАМЕРЫ	ТРИ КАМЕРЫ
<b>МОДЕЛЬ</b>	<b>G-45/1</b>	<b>G-45/2</b>	<b>G-45/3</b>
<b>ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ, см</b>	см 125 x 104 x 48,5 д ш в	см 125 x 104 x 97 д ш в	см 125 x 104 x 144,5 д ш в
<b>РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ, см</b>	см 75 x 47,5 x 11 д ш в	см 75 x 47,5 x 11 д ш в	см 75 x 47,5 x 11 д ш в
<b>РАЗМЕР КОНВЕЙЕРА, см</b>	см 125 x 45 д ш	см 125 x 45 д ш	см 125 x 45 д ш
<b>ПИКОВАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ, кВт/ч (380/3/50)</b>	9	18	27
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА</b>	400 °C/ 752 °F	400 °C/ 752 °F	400 °C/ 752 °F

## СТЕНДЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ

ОПЦИЯ  
Набор 4-х колес  
(2 с тормозами)



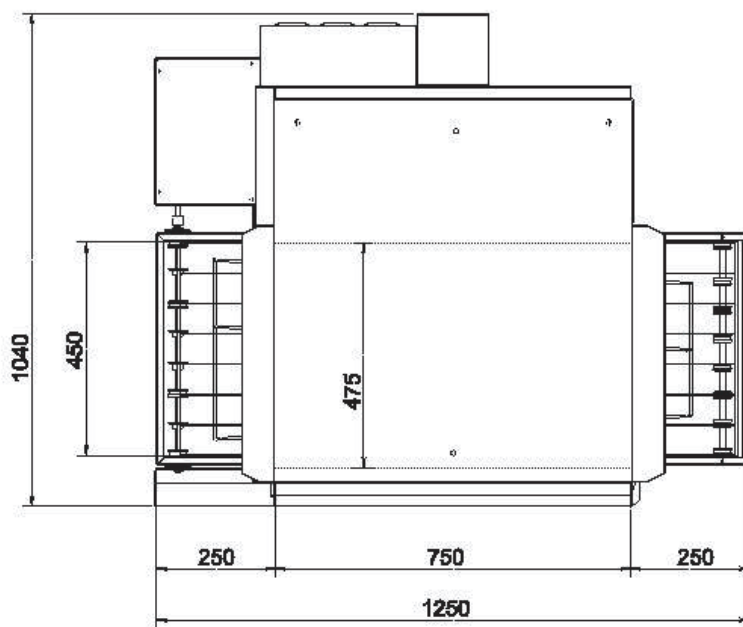
см 75,5 x 81 x 76

Д Ш В



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## ГАБАРИТЫ



salva

UNOX

**ПРАКТИКА**



pavoni  
ITALIA

SPAR MIXER  
SDAR

ANGELO PO

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо - Маклая, 23Б

oem

ENOFRIGO  
MOBILI FRIGERANTI PER LA RESTAURAZIONE

lincat DIHR

т/факс: 007 (495) 101 3986  
gabel@dol.ru www.luko.ru

PADERNO

GARBIN  
COOKING TECHNOLOGY