ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СЕРИЯ Eur Sat

MADE IN ITALY

GRUPPO Sacar FORNI

DAL 1960 COSTRUIAMO FORNI MACCHINE
ED ARREDAMENTI DI QUALITÀ

CE EAC

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ СЕРИИ EUR SAT

СЕРИЯ ПЕЧЕЙ EUR SAT

Серия печей **Eur Sat** разработана для удовлетворения потребностей малых и средних пиццерий, кафе, предприятий быстрого питания.

Серию характеризуют гибкость в эксплуатации, компактность, экономичность и конечно знаменитое качество фирмы **SaCar Forni**.

Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверцы — из толстого закалённого стекла, поды — из огнеупорного материала.

Печи позволяют оптимально использовать тепло благодаря особой системе сохранения температуры, которая позволяет достичь замечательного качества продукта и при этом экономить потребление электрической энергии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронная система управления
- Рабочая температура — до 450 °C
- Рабочее напряжение — 380 вольт[1]
- Корпус из нержавеющей стали
- Дверцы из закалённого стекла[2]
- Выпускной паровой клапан
- Поды из огнеупора толщиной 5 см с нагревательными элементами внутри них
- Дополнительные нагревательные элементы в трубках в верхней части камеры
- Рамочная подставка с колёсами[3]
- Подставка с расстоечной камерой[3]
- Система дистанционного управления и контроля печи через интернет[3]

1 Опция — 220 вольт.
2 Для моделей P3 и P4 — по две дверцы на камеру.
3 Опция.

Модель	Количество камер	Количество пицц 30 см	Количество пицц 40 см	Количество противней 40x60 см	Макс. мощность, кВт	Внутренние размеры камеры, см	Внешние размеры печи, см
EUR-SAT-2-1C	1	6	2	2	6,5	65x93x18	100x115x50
EUR-SAT-2-2C	2	6+6	2+2	2+2	11	65x93x18	100x115x100
EUR-SAT-2-3C	3	6+6+6	2+2+2	2+2+2	16,5	65x93x18	100x115x150
EUR-SAT-4-1C	1	8	6	4	8	85x127x18	120x160x50
EUR-SAT-4-2C	2	8+8	6+6	4+4	16	85x127x18	120x160x100
EUR-SAT-4-3C	3	8+8+8	6+6+6	4+4+4	24	85x127x18	120x160x150
EUR-SAT-6-1C	1	16	9	6	9,5	130x135x18	165x165x50
EUR-SAT-6-2C	2	16+16	9+9	6+6	19	130x135x18	165x165x100
EUR-SAT-6-3C	3	16+16+16	9+9+9	6+6+6	28,5	130x135x18	165x165x150
EUR-SAT-P-1C	1	9	4	2	9	103x103x18	139x135x50
EUR-SAT-P-2C	2	9+9	4+4	2+2	18	103x103x18	139x135x100
EUR-SAT-P-3C	3	9+9+9	4+4+4	2+2+2	27	103x103x18	139x135x150
EUR-SAT-P3-1C	1	8	3	3	9	135x70x18	170x100x50
EUR-SAT-P3-2C	2	8+8	3+3	3+3	18	135x70x18	170x100x100
EUR-SAT-P3-3C	3	8+8+8	3+3+3	3+3+3	27	135x70x18	170x100x150
EUR-SAT-P4-1C	1	12	5	4	11	135x95x18	170x125x50
EUR-SAT-P4-2C	2	12+12	5+5	4+4	22	135x95x18	170x125x100
EUR-SAT-P4-3C	3	12+12+12	5+5+5	4+4+4	33	135x95x18	170x125x150

GRUPPO SaCar FORNI
DAL 1960 COSTRUIAMO FORNI MACCHINE ED ARREDAMENTI DI QUALITÀ
+39 089 955 557
sacarforni.it

МАГНА ФУД
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБУТОР SACAR FORNI В РОССИИ
+7 499 11 33 6 99
magnafood.ru