**Печь для пиццы электрическая с каменным подом ППП–300/4**



Технические характеристики

|  |  |
| --- | --- |
| **Технические характеристики:** | **ППП 300/4** |
| Диапазон установки рабочих температур в пекарной камере, С | 50-400 |
| Производительность, шт. за одну выпечку, пицца 0 300 мм: | 4 |
| Площадь выпечки, м | 0,49 |
| Внутренние размеры пекарной камеры, мм |  |
| - ширина | 705 |
| - глубина | 728 |
| - высота | 160 |
| потребляемая мощность, кВт | 6,2 |
| Номинальное напряжение, В | 3NPE ~ 380 |
| Габаритные размеры, мм | 1066х983х430 |
| Масса,  кг, не более | 110 |

**Печь ППП 300/4** предназначена для выпечки пиццы.

## Конструкцией печи предусмотрено:

* регулирование и автоматическое поддержание в пекарной камере заданной температуры нижней и верхней группы ТЭНов (температуры пода и свода)с панели управления;
* регулируемое удаление влаги из пекарной камеры во время выпечки;
* стеклянное окно в двери пекарной камеры;
* освещение пекарной камеры;
* выдача звукового сигнала об окончании установленного с панели управления времени выпечки;
* установка печей друг на друга в два яруса.

**Cветовая индикация:**

* поступления электропитания на печь,
* включения нижних электронагревателей,
* включения верхних электронагревателей,
* отсчёта времени таймером.