

Дровяные печи для пиццы



GASTROMIX HPO01S-1

Печь для пиццы Gastromix на древесном топливе. Быстро нагревается до нужной температуры (всего за 5 минут). Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, что обеспечивает высокую прочность и повышенную стойкость к коррозии, в том числе и к атмосферной. Колеса и небольшой вес способствуют легкости перемещения и позволяют установить печь как в помещении, так и на открытом воздухе.

Печь проста и удобна в использовании. За несколько минут и при малом расходе дров вы можете приготовить желаемые блюда. Рабочая поверхность изготовлена из огнеупорных плит, стальной купол предназначен для достижения высоких температур при потреблении очень небольшого количества дров. Можно готовить: пиццу, шашлык, хлеб и хлебобулочные изделия, рыбу, овощи и многое другое. В дровяной печи блюда всегда готовятся быстро и намного вкуснее, чем в обычной печи или жарочном шкафу.

Характеристики:

- Внутренняя поверхность - огнеупорный кирпич.
- Габариты: 820x730x1200 мм.
- Площадь поверхности для выпекания: 0,48 м² (640x750 мм).
- 4 колеса в стандартной комплектации (удобно для перемещения).
- Вес нетто - 100 кг.
- Регулируемый дымоход с ручкой.
- Зольный фильтр и пепельница в виде ящика для более простой очистки.
- Отверстия для охлаждения и предварительной проверки, что делает печь более безопасной.
- Термостат, отображение температуры.
- Аксессуары: щетка, лопата для пепла, лопатка для пиццы и круглый нож для пиццы.