

Коммерческое предложение от 24.06.2025

Наименование товара: Универсальная газовая печь Гриль Мастер УГП/1

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-na-tverdom-toplive/universalnaya-gazovaya-pech-gril-master-ugp-1>



Описание

- Универсальная газовая печь Гриль мастер УГП/1 — компактна модель из линии печей для пиццы от российского производителя.
- Конструкция камеры позволяет добиться аналогичного результата как при выпечке в классической купольной печи.
- При необходимости может использоваться для проявления других хлебобулочных изделий и даже для запекания мяса или птицы.
- Особенности модели:
 - газовая система нагрева, размер рабочей камеры 960x360x230, газовая мощность составляет 29 кВт;
 - две горелки – подовая с системой автоматического поддержания температуры и запальным розжигом и сводовая горелка открытого пламени;
 - механические терморегуляторы для установки мощности нагрева, термометр со стрелочным циферблатом;
 - защитная система Газ контроль и пилотная горелка, нагрев камеры до температуры +450 °С;
 - выкладка заготовок для выпечки на под или на противни и формы;
 - комплект жиклеров для обеспечения подключения к газоматриале или газовому баллону;

- расход газа при стационарном или баллонном подключении – 2,9/1,8 м3 в час.
- Стандартная комплектация:
- корпус печи изготовлен из окрашенной (порошковая краска) стали;
- стальная внутренняя облицовка, под оборудован природным гранитом толщиной 30 мм, на свод установлена шамотная плита – долговременное остывание и поддержка температуры;
- дверка оснащена жаростойким обзорным стеклом и компактной атермичной ручкой, открывается вниз;
- в наличии внутреннее освещение зоны выкладки;
- опционно поставляется с лопатой для вынимания пиццы стальным стендом для напольной установки.

Характеристики

Количество уровней	1
Количество пицц на уровень	3
Высота, мм	700 мм
Длина, мм	1230 мм
Ширина, мм	590 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.