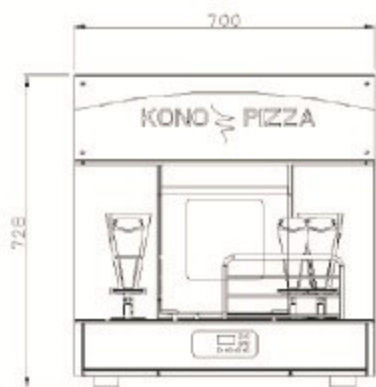


**Оборудование для приготовления
и реализации
“КОНОТЦИЦЫ”**

www.kono-pizza.ru

Конвекционная печь



Электрическая конвекционная печь для приготовления продукта

KONO PIZZA

Техническая характеристика

Печь FPC-100

Система	Электрическая конвекционная печь непрерывного цикла
Размеры	700x700x730
Вес печи/нетто, кг.	80 кг.
Приготовление в час	100 конусов в час
Время приготовления	6,5 минут
Количество подставок	14 шт.
Материалы	Нержавеющая сталь, с тефлоновым покрытием для держателей.

Характеристики подключения

	Тип подключения					
	однофазное			трехфазное		
Мощность питания	220	230	240	380	400	415
Макс. потр. мощность	3900	4200	4560	3900	4200	4560
Макс. потр. питания	17,6	18,4	19,2	R 8,3	R 8,7	R 9,1
				S 8,3	S 8,7	S 9,1
				T 1	T 1	T 1
Тепловая мощность	3790	4000	4360	3700	4000	4360

Горизонтальная тепловая витрина для конусов



Важно выставить свой продукт не только на лучшее место, но и чтобы ваши гости могли увидеть весь ассортимент прготовленной "КОНОТТИЦЦЫ". Эта витрина была разработана для того, чтобы 24 конуса, в течение 3 часов, могли сохранять свою форму и вкус.

Модель	Mitho VSC 101
Размеры	616X575x585
Вес	40Kg
Мощность	1150W
Подключение	220V / 50Hz
Влажность	5 - 95%
Температура	30 - 120° C

Вертикальная тепловая витрина для конусов



Данные тепловые витрины идеально подходят для "Конопиццы". Они могут поддерживать оптимальную температуру и влажность. Внутренняя подставка для конусов вращается вокруг своей оси. За счет этого "Конопицца" долго сохраняет свой вкус и форму.

Технические характеристики

Модель	SIRMAN D38
Размеры	465x430x600
Вес	23/29 Kg
Мощность	1000W
Питание	230V / 50Hz
Температура	0 - 90°C
Размер упаковки	530x470x760

KONO PIZZA

The logo for KONO PIZZA features the word "KONO" in a white, sans-serif font on the left, followed by a stylized red graphic consisting of three horizontal, slightly wavy lines that resemble a flame or a lightning bolt, and then the word "PIZZA" in the same white, sans-serif font on the right.

KONO PIZZA

www.kono-pizza.ru