

Pec na pizzu průchozí TUNNEL C/40



Popis produktu

Multifunkční průchozí elektrické horkovzdušné pizza pece TUNNEL jsou v celonerezovém provedení, mají izolované stěny a komoru (povrchová teplota pouze do 40°C), kterou prochází nerezový dopravníkový pás, na kterém je výrobek rovnoměrně pečen bez nutnosti neustálé kontroly personálem. Snadné elektronické ovládání s displejem a možností

nastavení času zapnutí/vypnutí, rychlosti posuvu pásu a nastavení teploty horních a spodních těles. Úspora až 30% energie oproti tradičním „statickým“ pizza pecím. Pece je možno využít kromě pečení pizzy, také pro pečení chleba, plochých těst, pizza tyčinek „grissini“, ale i pro přípravu zeleniny a mnoho dalších gastronomických specialit. Prosklené dveře umožňují kontrolované pečení a snadný přístup pro čištění komory. Pece jsou stohovatelné (možnost umístit až 3 komory na sebe) = 1 prostor / 3x větší kapacita. Model C/40 je dodáván bez podstavce (cena podstavce viz. originální příslušenství PRISMAFOOD) Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii (THINK QUALITY MADE IN ITALY). Vášně, kompetence a neustálé vzdělávání zaměstnanců, spolu s rozsáhlými zkušenostmi z řízení, umožnily rychlý rozvoj firmy. Společnost Prismafood srl vlastní celý výrobní proces čímž může garantovat svým zákazníkům permanentní kvalitu a rychlou reakci na jakýkoli požadavek, technickou podporu či dodávku originálních náhradních dílů. Prostřednictvím zastoupení v ČR je zajištěn trvalý sklad náhradních dílů a technologická podpora všem produktům.

Informace

Katalogové číslo	7330690
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	7,8 kW
Šířka:	1425 mm
Hloubka:	985 mm
Výška:	450 mm
Příkon těles spodních:	2 × 2 200 W
Produkce pizza O 45 cm:	-
Produkce pizza O 40 cm:	13 ks/h
Produkce pizza O 32 cm:	15 ks/h
Produkce pizza O 25 cm:	30 ks/h

Parametry

Prosklené inspekční dvířka:	ano
Výška s podstavcem:	1080 mm
Podstavec ve standardu:	ne
Příkon těles horních:	2 × 1 500 W
Hmotnost:	101 kg
Ovládání:	digitální
Počet komor:	1
Podstavec v ceně:	ne
Provedení:	Celonerezové provedení
Regulace rychlosti pásu:	ano
Regulace teploty:	320°C
Rozměr komory:	400 × 540 × 100 mm
Teploměr:	1x digitální