

Pec na pizzu PLUS XL 6 TR



Popis produktu

Výkonná elektrická pizza pece řady PLUS XL - jednokomorová s celošamotovým obložení komory (TR). Snadné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu 3 spodních a 3 horních vysokoteplotních pancéřovaných těles (rychlý náběh teplot) v komoře. Možnost zcela vypnout spodní/horní tělesa. Komora je vybavena komínkem, analogovým teploměrem a termostatem do 500°C. Robustní pec, kvalitní izolace z minerální vlny, šamotové dno, osvětlení komory, nerezové provedení dveří a čela. Pec je navíc vybavena horním zákrytem. Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii. 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. Ovládání: mechanické Kapacita: 4ks (Ø 35cm) Komora: 720x720mm

Informace

Katalogové číslo	7330619
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	230 V
Napájení:	400 V
Příkon:	9 kW
Šířka:	1000 mm
Hloubka:	1320 mm
Výška:	415 mm
Příkon těles spodních:	3 x 1500 W
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Příkon těles horních:	3 x 1500 W
Hmotnost:	115 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	1

Parametry

Pizza průměr:	do Ø 35 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	do 450 °C
Rozměr komory:	720 x 1080 x 140 mm
Teploměr:	1x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano