

Pizza pec BASIC 1/40



Popis produktu

Kompaktní model pizza pece vhodný pro přípravu klasické pizzy (čerstvé, nebo mražené). Mechanický termostat a časovač ovládá spodní a horní tělesa. Nerezové provedení čela pece a dveří, kvalitní odizolování, komora se šamotovým akumulacním dnem. Provedení VETRO navíc s prosklenými dvířky a osvětlením komory nabízí maximální přehled o pečení uvnitř komory. 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 : 1 ks (max.O 34cm) Komora : 410x360mm

Informace

Katalogové číslo	7330600
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	1,6 kW
Šířka:	568 mm
Hloubka:	500 mm
Výška:	280 mm
Provedení dvířek:	plná
Časovač:	ano
Hmotnost:	21 kg
Kapacita:	1 pizza max.340mm
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ano
Počet komor:	1
Prosklené dveře:	ne
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře

Parametry

Regulace teploty:	50 - 320°C
Regulace výkonu:	individuálně (spodních a horních těles)
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Rozměr komory:	410 × 360 × 90 mm
Vnitřní osvětlení:	ne
Výkon horních těles:	1x 800W
Výkon spodních těles:	1x 800W