

# Pec na pizzu PYRALIS D4 - digi-programovatelné ovládání



## Popis produktu

Jenokomorová pizza pec PYRALIS D4

(komora 700x700mm až pro 4 plechy pr.330mm), vybavena technologií Activestone s vysokým výkonem (dno komory). Linie PYRALIS je navržena tak, aby splňovala a dokonce předčila očekávání i těch nejnáročnějších profesionálů, poskytující vysoký výkon, kvalitu a služby. RYCHLÉ DOSAŽENÍ PŘEDNASTAVENÉ TEPLoty + ROVNOMĚRNÁ A KONZISTENTNÍ POVRCHOVÁ TEPLota + ÚSPORA ENERGIE + MAXIMÁLNÍ TEPELNÝ VÝKON Vynikající výkon: Robustní, vhodný pro intenzivní použití a pro různé typy těsta, zajišťující rovnoměrné pečení. Styl, kvalita a záruka "Made in Italy" se odráží i v estetice produktu, čímž se stává perfektním řešením pro umístění v otevřených kuchyních - "před zraky zákazníků". Řada zahrnuje kompletní sortiment modelů s kapacitami od 4 do 18 piz s průměrem 330 mm. Je vybavena technologií Activestone s vysokým výkonem (dno komory) a dále lze pec příplatkově objednat a osadit celošamotovým provedením komory (pro ještě větší tepelnou účinnost). Ultra-rychlé ohřívání s 50% snížením času ohřevu a spotřeby energie o 25% ve srovnání s tradičním topným systémem. Systém Activestone má vysoký tepelný výkon, který: - Snižuje dobu ohřevu až o 50%

- Snižuje celkovou spotřebu energie až o 25%

- Snižuje dobu přípravy až o 25 % (ve srovnání s tradičními topnými systémy na trhu). Systém Activestone obsahuje topná tělesa umístěna uvnitř šamotového pečícího kamene, což zajišťuje rovnoměrnost teploty po celém povrchu. Tento systém je schopen dosáhnout teplot až 550 °C; systém Activestone uplatňuje normy RoHS. Vynikající výkon: Robustní, vhodný pro intenzivní použití a pro různé typy těsta, zajišťující rovnoměrné pečení. Styl, kvalita a záruka "Made in Italy" se odráží i v estetice produktu, čímž se stává perfektním řešením pro umístění v otevřených kuchyních - "před zraky zákazníků". Řada zahrnuje kompletní sortiment modelů s kapacitami od 4 do 18 piz s průměrem 330 mm. Je vybavena technologií Activestone s vysokým výkonem a lze ji objednat s kompletní refraktární komorou pro ještě větší tepelnou účinnost. Ultra-rychlé ohřívání s 50% snížením času ohřevu a spotřeby energie o 25% ve srovnání s tradičním topným systémem.

Ovládací panel: Digitální - programovatelný "D" který nabízí extrémní přesnost a snadné individuální nastavení teploty, dna a stropu komory, může uložit až 2 programy, digitální teploměr, funkce programovaného zapnutí a vypnutí. Maximální teplota 450 °C: ideální pro jakýkoli typ těsta, včetně vysoce hydratovaných produktů, které vyžadují velmi krátkou dobu pečení, jako je například neapolská pizza. Všechny modely se pyšní robustní konstrukcí z nerezové oceli, snadno otevíratelnými dveřmi a ergonomickou rukojetí. Dvojitě interní osvětlení 12V. Volitelně odsávací digestoř z nerezové oceli, průměr výstupu 200 mm. Řízené otevírání a zavírání klapky komína.

## Informace

Katalogové číslo

7330419

Značka

PIZZA GROUP s.r.l.

## Parametry

## Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	6,6 kW
Délka:	1130 mm
Hloubka:	1010 mm
Výška:	510 mm
Příkon těles spodních:	2 800 W
Příkon těles horních:	2 800 W
Hmotnost:	129,4 kg
Ovládání:	digitální
Počet komor:	1
Pizza průměr:	4 × Ø 30/34 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	jednokomorové
Regulace teploty:	do 450 °C
Rozměr komory:	700 × 700 × 150 mm
Teploměr:	1x digitální
Vnitřní osvětlení:	ano