

## Pizza pec BASIC 1/40 VETRO



### 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 : 1ks (max.O 34cm) Komora : 410x360mm

### Informace

Katalogové číslo	7330601
Značka	PRISMAFOOD

### Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	1,6 kW
Šířka:	568 mm
Hloubka:	500 mm
Výška:	280 mm
Příkon těles spodních:	1 × 800 W
Možnost využití komory pro:	-
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Příkon těles horních:	1 × 800 W
Provedení dvířek:	Prosklená
Hmotnost:	22 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	1
Pizza průměr:	do O 34 cm

## Parametry

Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	50 - 320°C
Rozměr komory:	410 × 360 × 90 mm
Teploměr:	ne
Vnitřní osvětlení:	ano