

Pizza pec BASIC 2/50 PLUS GN1/1



Popis produktu

Výkonná dvoukomorová pizza pec BASIC 2/50 PLUS GN1/1 pro přípravu pizzy, dvě komory 2x 540x500mm se šamotovým dnem pro přípravu pizzy až Ø 45cm. Zvýšená komora (140mm) a postraní zásuvy pro GN1/1 (530x325mm) umožňují snadno vkládat nádoby a zapékat, ohřívat, nebo využívat komoru pro udržování pokrmů v teplém stavu. Snadné nastavení teploty každého tělesa mechanickým termostaty (50-500°C) a analogový teploměr pro každou komoru. Nerezové provedení čela a dveří, kvalitní odizolování, prosklená dvířka, osvětlení 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+1ks (max.Ø 45cm) Komora: 540x500mm (2x)

Informace

Katalogové číslo	7330606
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	8 kW
Šířka:	855 mm
Hloubka:	700 mm
Výška:	635 mm
Příkon těles spodních:	2 × 2 000 W
Možnost využití komory pro:	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Příkon těles horních:	2 × 2000 W
Časovač:	ne
Hmotnost:	87 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	2

Parametry

Pizza průměr:	do Ø 45 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	50 - 500°C
Reulace teploty pro každou komoru:	ano
Rozměr komory:	540 × 500 × 140 mm
Teploměr:	2x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano