

## Pizza pec BASIC 2/50 VETRO



### Popis produktu

Výkonná dvoukomorová pizza pec BASIC 2/50 VETRO, dvě rozměrné komory 2x 620x500mm se šamotovým dnem umožňují snadno připravovat i pizzu Ø 45cm, nebo využít plechy 600x400mm. Model je ovládaný 3 mechanickými termostaty pro tři výkonná tělesa (horní, středové a spodní). Nerezové provedení čela a dveří s kvalitním odizolováním. Provedení VETRO s prosklenými dveřky a osvětlením komory nabízí maximální přehled o pečení v komoře. 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: 620x500mm

### Informace

Katalogové číslo	7330605
Značka	PRISMAFOOD

### Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	7,5 kW
Šířka:	915 mm
Hloubka:	690 mm
Výška:	527 mm
Příkon těles spodních:	1 × 2 500 W
Možnost využití komory pro:	plechy 600 × 400 mm
Příkon těles horních:	2 × 2500 W
Časovač:	ne
Hmotnost:	74 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	2
Pizza průměr:	do Ø 45 cm

## Parametry

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:	620 × 500 × 120 mm
Teploměr:	ne
Vnitřní osvětlení:	ano