

## Pizza pec BASIC MEDIUM 44



### Popis produktu

Dvoukomorová elektrická pizza pece řady BASIC MEDIUM. Snadné a přehledné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu spodních a horních těles v komoře případně vypnutí spodního, nebo horního tělesa. Pece jsou vybaveny analogovým teploměrem, a termostatem do 500°C, vnitřním osvětlením komory. Provedení s nerezovým čelem, kvalitní izolací a opláštěním v laku. 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: 4+4ks (Ø 32cm) Komora: 660x660mm (2x)

### Informace

Katalogové číslo

7330612

Značka

PRISMAFOOD

### Parametry

Provedení:

nerezové čelo a dveře

Napájení:

400 V

Příkon:

9,4 kW

Šířka:

990 mm

Hloubka:

871 mm

Výška:

745 mm

Příkon těles spodních:

2 × 2 350 W

Možnost využití komory pro:

-

Regulace teploty pro každou komoru:

ano

Příkon těles horních:

2 × 2 350 W

Hmotnost:

117 kg

Ovládání:

elektromechanické

Plné dveře:

ne

Počet komor:

2

## Parametry

Pizza průměr:	do Ø 32 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Regulace teploty:	50 - 500°C
Rozměr komory:	660 × 660 × 140 mm
Teploměr:	2x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano