

Pec na pizzu PLUS XL 4 TR

Popis produktu

Výkonná elektrická pizza pece řady PLUS XL - jednodvorná. Snadné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu 3 spodních a 3 horních vysokoteplotních pancéřovaných těles (rychlý náběh teplot) v komoře. Možnost zcela vypnout spodní/horní tělesa. Komoře je vybavena komínkem, analogovým teploměrem a termostatem do 500°C. Robustní pec, kvalitní izolace z minerální vlny, šamotové dno, osvětlení komory, nerezové provedení dveří a čela. Pec je navíc vybavena horním zákrytem. 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: 4ks (Ø 35cm) Komoře: 720x720mm

Informace

Katalogové číslo	7330624
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	6 kW
Šířka:	1000 mm
Hloubka:	960 mm
Výška:	415 mm
Příkon těles spodních:	3 × 1 000 W
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Příkon těles horních:	3 × 1 000 W
Hmotnost:	87 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plně dveře:	ne
Počet komor:	1
Pizza průměr:	do Ø 35 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	celošamotové
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	45 - 450°C
Rozměr komory:	720 × 720 × 140 mm
Teploměr:	1x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano