

Pec na pizzu BASIC XL 33L "LINIE 600"



Popis produktu

Dvoukomorová "mělká-široká" elektrická pizza pece řady BASIC XL. 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 opláštění v laku. úzký, ale výkonný model pro malé prostory (nenáročný na potřebný prostor), hloubka pece "pouze" 600mm, komora vhodná až pro 3 pizy O 35cm 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 : 3+3 ks (O 35cm) Komora : 1080 x 435mm (2x)

Informace

Katalogové číslo	7330632
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	12,0 kW
Šířka:	1305 mm
Hloubka:	600 mm
Výška:	745 mm
Příkon těles spodních:	2 × 2 200 W
Možnost využití komory pro:	plechy 600 × 400 mm
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Příkon těles horních:	2 × 2 200 W
Hmotnost:	125 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	2

Parametry

Pizza průměr:	do Ø 35 cm
Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	50 - 500°C
Rozměr komory:	1080 × 410 × 140 mm
Teploměr:	2x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano