

Pec na pizzu průchozí TUNNEL C/80



Popis produktu

Multifunkční průchozí elektrické horkovzdušné pizza pece TUNNEL jsou v celonerezovém provedení, mají izolované stěny a komoru (povrchová teplota pouze do 40°C), kterou prochází nerezový dopravníkový pás, na kterém je výrobek rovnoměrně pečen bez nutnosti neustálé kontroly personálem. Snadné elektronické ovládní s displejem a možností nastavení času zapnutí/vypnutí, rychlosti posuvu pásu a nastavení teploty horních a spodních těles. Úspora až 30% energie oproti tradičním „statickým“ pizza pecím. Pece je možno využít kromě pečení pizzy, také pro pečení chleba, plochých těst, pizza tyčinek „grissini“, ale i pro přípravu zeleniny a mnoho dalších gastronomických specialit. Prosklené dveře umožňují kontrolované pečení a snadný přístup pro čištění komory. Pece jsou stohovatelné (možnost umístit až 3 komory na sebe) = 1 prostor / 3x větší kapacita. Modely C/50 až C/80 jsou dodávány s podstavcem (vyjma modelu C/40, cena podstavce viz. originální příslušenství PRISMAFOOD) Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii (THINK QUALITY MADE IN ITALY). 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.

Informace

Katalogové číslo	7330696
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	24,4 kW
Šířka:	2250 mm
Hloubka:	1560 mm
Výška:	600 mm
Příkon těles spodních:	2 × 6 000 W
Produkce pizza O 45 cm:	36 ks/h
Produkce pizza O 40 cm:	52 ks/h
Produkce pizza O 32 cm:	105 ks/h
Produkce pizza O 25 cm:	180 ks/h

Parametry

Prosklené inspekční dvířka:	ano
Výška s podstavcem:	1130 mm
Podstavec ve standardu:	ano
Příkon těles horních:	2 × 6 000 W
Hmotnost:	411 kg
Ovládání:	digitální
Počet komor:	1
Provedení:	Celonerezové provedení
Regulace rychlosti pásu:	ano
Regulace teploty:	320°C
Rozměr komory:	800 × 1100 × 100 mm
Teploměr:	1x digitální