

Pizza pec BASIC 4



Popis produktu

Jednokomorová elektrická pizza pece řady BASIC. 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. Firma Prismafood je předním evropským výrobcem technologie pro pizzerie. Všechna zařízení jsou vyráběna v továrnách ve Valvasone, provincie Pordenone v Itálii. Vášeň, 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 32cm) Komora: 660x660mm

Informace

Katalogové číslo	7330610
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	4,7 kW
Šířka:	975 mm
Hloubka:	924 mm
Výška:	413 mm
Příkon těles spodních:	1 × 2 350 W
Možnost využití komory pro:	-
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Příkon těles horních:	1 × 2 350 W
Hmotnost:	75 kg
Ovládání:	elektromechanické
Plně dveře:	ne
Počet komor:	1
Pizza průměr:	do Ø 32 cm

Parametry

Prosklené dveře:	ano
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	50 - 500°C
Rozměr komory:	660 × 660 × 140 mm
Teploměr:	1x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano