

Pec na pizzu BASIC XL 22L "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 opláštěním v laku. úzký, ale výkonný model pro malé prostory (nenáročný na potřebný prostor), hloubka pece "pouze" 600mm, komora vhodná až pro 2 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: 2+2 ks (O 35cm) Komora: 820 x 410mm (2x)

Informace

Katalogové číslo	7330629
Značka	PRISMAFOOD

Parametry

Napájení:	400 V
Příkon:	6,8 kW
Šířka:	1100 mm
Hloubka:	600 mm
Výška:	745 mm
Hmotnost:	106 kg
Kapacita:	2 + 2 pizy 350mm
Ovládání:	elektromechanické
Počet komor:	2
Prosklené dveře:	ne
Provedení komory:	šamotové dno
Provedení:	nerezové čelo a dveře
Regulace teploty:	50 - 500°C

Parametry

Regulace výkonu:	individuálně (spodních a horních těles každé komory)
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Rozměr komory:	820x410x140 mm
Teploměr:	2x analogový
Vnitřní osvětlení:	ano
Výkon horních těles:	2x 1700W
Výkon spodních těles:	2x 1700W