

Pizza pec BASIC 1/40

obj. číslo: 7330600



Kompaktní model pizza pece vhodný pro přípravu klasické pizzy (čerstvé, nebo mražené). Mechanický termostat a časovač ovládá spodní a horní tělesa. Nerezové provedení čela pece a dveří, kvalitní odizolování, komora se šamotovým akumulacním dnem. Provedení VETRO navíc s prosklenými dvířky a osvětlením komory nabízí maximální přehled o pečení uvnitř komory. 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.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Regulace výkonu:	individuálně (spodních a horních těles)	Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Vnitřní osvětlení:	ne	Prosklené dveře:	ne
Provedení komory:	šamotové dno	Regulace teploty:	50 - 320°C
Délka:	568 mm mm	Výška pracovní desky:	280 mm
Rozměr komory (š x h x v):	410 × 360 × 90 mm	Výkon horních těles:	1x 800W
Výkon spodních těles:	1x 800W	Provedení dvířek:	plná
Ovládání:	elektromechanické	Hloubka:	500 mm cm
Výška:	280 mm cm	Provedení:	nerezové čelo a dveře
Napájení:	230 V	Příkon:	1,6 kW W
Šířka:	568 mm cm	Kapacita:	1 pizza max.340mm
Počet komor:	1	Plné dveře:	ano
Hmotnost:	21 kg kg	Rozměr komory:	410 × 360 × 90 mm
Časovač:	ano		