

Pizza pec BASIC 1/40 VETRO

obj. číslo: 7330601



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. 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.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Ovládání:	elektromechanické
Plné dveře:	ne
Počet komor:	1
Vnitřní osvětlení:	ano
Teploměr:	ne
Regulace teploty:	50 - 320°C
Hloubka:	500 mm cm
Napájení:	230 V
Výška:	280 mm cm
Příkon těles horních:	1 × 800 W
Provedení:	nerezové čelo a dveře

Pizza průměr:	do ? 34 cm
Rozměr komory:	410 × 360 × 90 mm
Prosklené dveře:	ano
Provedení dvířek:	Prosklená
Provedení komory:	šamotové dno
Šířka:	568 mm cm
Příkon těles spodních:	1 × 800 W
Příkon:	1,6 kW W
Hmotnost:	22 kg kg
Regulace teploty pro každou komoru:	ano
Možnost využití komory pro:	-