

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00007282
P 8	Skupina artiklů	Pizza pece



- Kapacita pizz [cm]: 8x 33 cm
- Šamotové desky: Spodní i horní
- Materiál: Nerez
- Typ madla: v celé délce dveří, nerezové
- Parozábrana: Ano
- Nezávislé topné zóny: Samostatné ovládání pro každou komoru, samostatné ovládání pro horní a spodní topné těleso
- Typ konstrukce: dvoupatrová
- Komínek pro odtah vlhkosti: Ano
- Nastavitelný komínek: Ano
- Vnitřní osvětlení: Ano

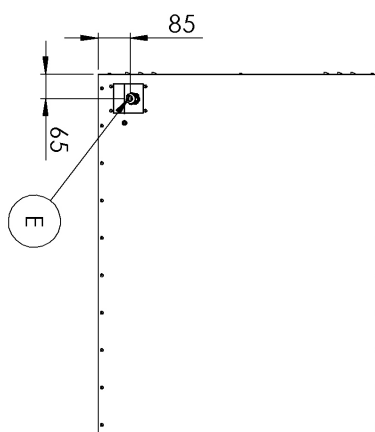
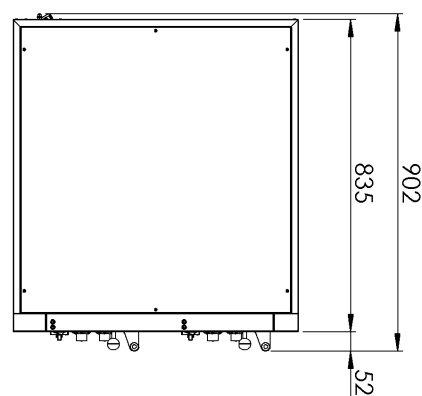
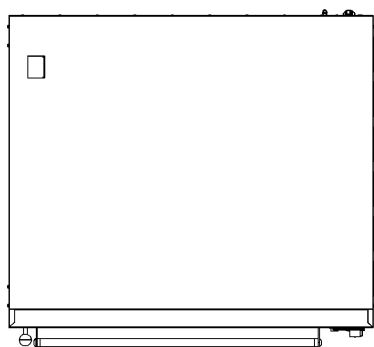
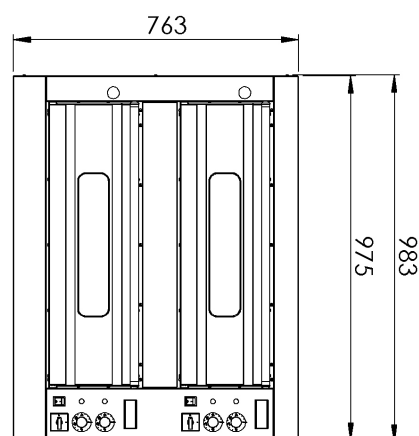
Sap kód	00007282	Minimální teplota zařízení [°C]	50
Šířka netto [mm]	975	Maximální teplota zařízení [°C]	450
Hloubka netto [mm]	835	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	700
Výška netto [mm]	763	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	700
Hmotnost netto [kg]	123.00	Výška vnitřní části zařízení [mm]	150
Příkon elektrický [kW]	9.600	Kapacita pizz [cm]	8x 33 cm
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00007282
P 8	Skupina artiklů	Pizza pece



Technický list

Výhody produktu



Model	Sap kód	00007282
P 8	Skupina artiklů	Pizza pece

1 Konstrukce vnějšího pláště z nerezavějící oceli

snadné čištění, vysoký hygienický standard
dlouhá životnost

- úspora nákladů na pořízení nového stroje, úspora času na čištění a komfort čištění

2 Nahřívání komory v teplotním rozsahu 50 až 450°C

teplotní rozsah umožňuje přípravu různých typů těst a mas; možno použít i na zapékání

- máme křupavou pizzu za krátký čas - dokážu udělat pizzu dle těsta, zákazník dlouho nečeká a provozovatel obslouží více zákazníků - vícekrát otočí v jedné peci

3 Šamotová deska 14mm umístěna vespod s topnicemi pod deskou

správná akumulace a rovnoměrnost rozvodu tepla

- nepřipaluje se a pizza je rovnoměrně upečená a nepřipaluje se, není výkyv teplot, kuchař nemusí kontrolovat a upravovat pečení, nižší nároky na znalosti a dovednosti pizzaře

4 Sklo zasazené ve dveřích

kontrola produktu v průběhu tepelné úpravy bez nutnosti otevřít dveře

- při pečení neztrácím teplotu zbytečným otvíráním dvířek bez skla, šetřím energii

5 2x termostat, oddělené ovládání horních a dolních topnic

přesnější regulace tepla v komoře, dle typu těsta či pokrmu

- lepší výsledná kvalita produktu-nepřipaluje se, variabilita - hodí se na různé úpravy, lepší komfort pro zkušeného kuchaře, vhodné pro profesionály

6 Digitální teploměr komory

lepší viditelnost než u analogového přesné údaje

- snazší obsluha

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007282
P 8	Skupina artiklů	Pizza pece

1. Sap kód:

00007282

2. Typ výrobku:

Pizza pece

3. Šířka netto [mm]:

975

4. Hloubka netto [mm]:

835

5. Výška netto [mm]:

763

6. Hmotnost netto [kg]:

123.00

7. Šířka brutto [mm]:

950

8. Hloubka brutto [mm]:

1040

9. Výška brutto [mm]:

897

10. Hmotnost brutto [kg]:

125.00

11. Materiál:

Nerez

12. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

13. Příkon elektrický [kW]:

9.600

14. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

700

16. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

700

17. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

150

18. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

19. Maximální teplota zařízení [°C]:

450

20. Kapacita pizz [cm]:

8x 33 cm

21. Teploměr:

Analogový

22. Kontrolky:

chodu a nahřátí trouby

23. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

8

24. Tlačítko on/off:

Ano

25. Typ madla:

v celé délce dveří, nerezové

26. Parozábrana:

Ano

27. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

28. Šamotové desky:

Spodní i horní

29. Nezávislé topné zóny:

Samostatné ovládání pro každou komoru, samostatné ovládání pro horní a spodní topné těleso

30. Typ konstrukce:

dvoupatrová

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007282
P 8	Skupina artiklů	Pizza pece

31. Vnitřní osvětlení:

Ano

32. Bezpečnostní prvky:

termostat

33. Počet komor:

2

34. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

35. Nastavitelný komínek:

Ano