



HIDEO

ELECTRIC OVEN

PIZZA EQUIPMENT

HIDEO



IDEÁLNÍ PRO BARY A RESTAURACE

Hideo je ideální pro bary a restaurace, které potřebují pokročilý a snadno ovladatelný produkt s moderním vzhledem. Hideo zajišťuje rychlé a přesné vaření, aniž by zabral příliš mnoho místa v pracovním prostředí.



Pokročilý, výkonný a vyrobený z nejlepších komponentů, pekárna Hideo nabízí inovativní, kompaktní a velmi elegantní design.

Pekárna je vybavena vynikajícím vybavením: dvojitým termostatem, žárovzdorným kamenným sporákem, standardním teploměrem, velkým oknem. Konstrukce je z nerezové oceli.





Inovativní a kompaktní design: ušetříte prostor ve vašem pracovním prostředí.



Maximální vnitřní viditelnost díky velkému oknu.



Výchozí vnitřní osvětlení pro neustálé sledování vaření.



Dva termostaty pro samostatnou kalibraci teplot pracovního prostoru a plotny.



Pro pečení 1 pizzy
(průměr 35 cm).

prismafood
»» solutions

FIND MORE
SCOPRI DI PIÙ



Tělo a přední část trouby jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerezové oceli, aby byla zajištěna maximální odolnost a dlouhá životnost.



Žárovzdorný kámen na plotně.



Speciální izolace z minerálních vláken zajišťuje vynikající odolnost a tepelnou stabilitu.



prismafood
»» solutions


Made in Italy
THINK QUALITY!