

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece



- Kapacita pizz [cm]: 18x 33 cm
- Šamotové desky: Spodní i horní
- Materiál: Nerez
- Typ ovládání: Mechanické
- Typ madla: v celé délce dveří, nerezové
- Nezávislé topné zóny: Samostatné ovládání pro každou komoru, samostatné ovládání pro horní a spodní topné těleso
- Typ konstrukce: dvoupatrová
- Komínek pro odtaž vlhkosti: Ano
- Nastavitelný komínek: Ano
- Vnitřní osvětlení: Ano

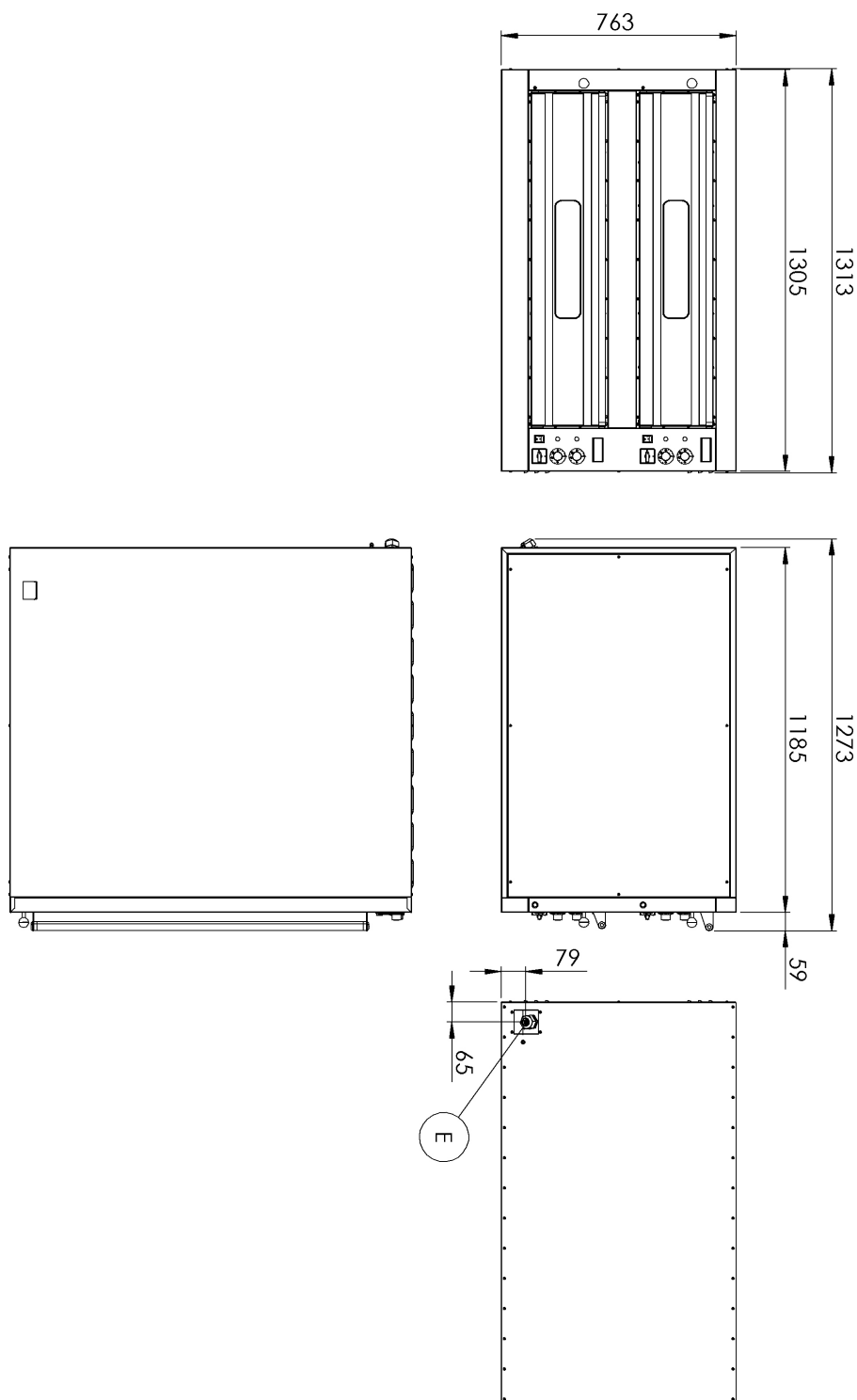
Sap kód	00007284	Minimální teplota zařízení [°C]	50
Šířka netto [mm]	1305	Maximální teplota zařízení [°C]	450
Hloubka netto [mm]	1185	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	1050
Výška netto [mm]	763	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	1050
Hmotnost netto [kg]	243.00	Výška vnitřní části zařízení [mm]	150
Příkon elektrický [kW]	24.000	Kapacita pizz [cm]	18x 33 cm
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece





Model	Sap kód	00007284
P 18	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	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece

1. Sap kód:

00007284

2. Typ výrobku:

Pizza pece

3. Šířka netto [mm]:

1305

4. Hloubka netto [mm]:

1185

5. Výška netto [mm]:

763

6. Hmotnost netto [kg]:

243.00

7. Šířka brutto [mm]:

1285

8. Hloubka brutto [mm]:

1405

9. Výška brutto [mm]:

863

10. Hmotnost brutto [kg]:

245.00

11. Barva zařízení:

Nerezové

12. Materiál:

Nerez

13. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

14. Příkon elektrický [kW]:

24.000

15. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

16. Typ ovládní:

Mechanické

17. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

1050

18. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

1050

19. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

150

20. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

21. Maximální teplota zařízení [°C]:

450

22. Kapacita pizz [cm]:

18x 33 cm

23. Teploměr:

Analogový

24. Kontrolky:

chodu a nahřátí trouby

25. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

18

26. Tlačítko on/off:

Ano

27. Typ madla:

v celé délce dveří, nerezové

28. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

29. Šamotové desky:

Spodní i horní

30. Nezávislé topné zóny:

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

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece

31. Typ konstrukce:

dvoupatrová

32. Vnitřní osvětlení:

Ano

33. Bezpečnostní prvky:

termostat

34. Počet komor:

2

35. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

36. Nastavitelný komínek:

Ano