

Technický list

Vlastnosti produktu



Pizza pec dvoupatrová 18x d=33 cm

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 odtažení 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		

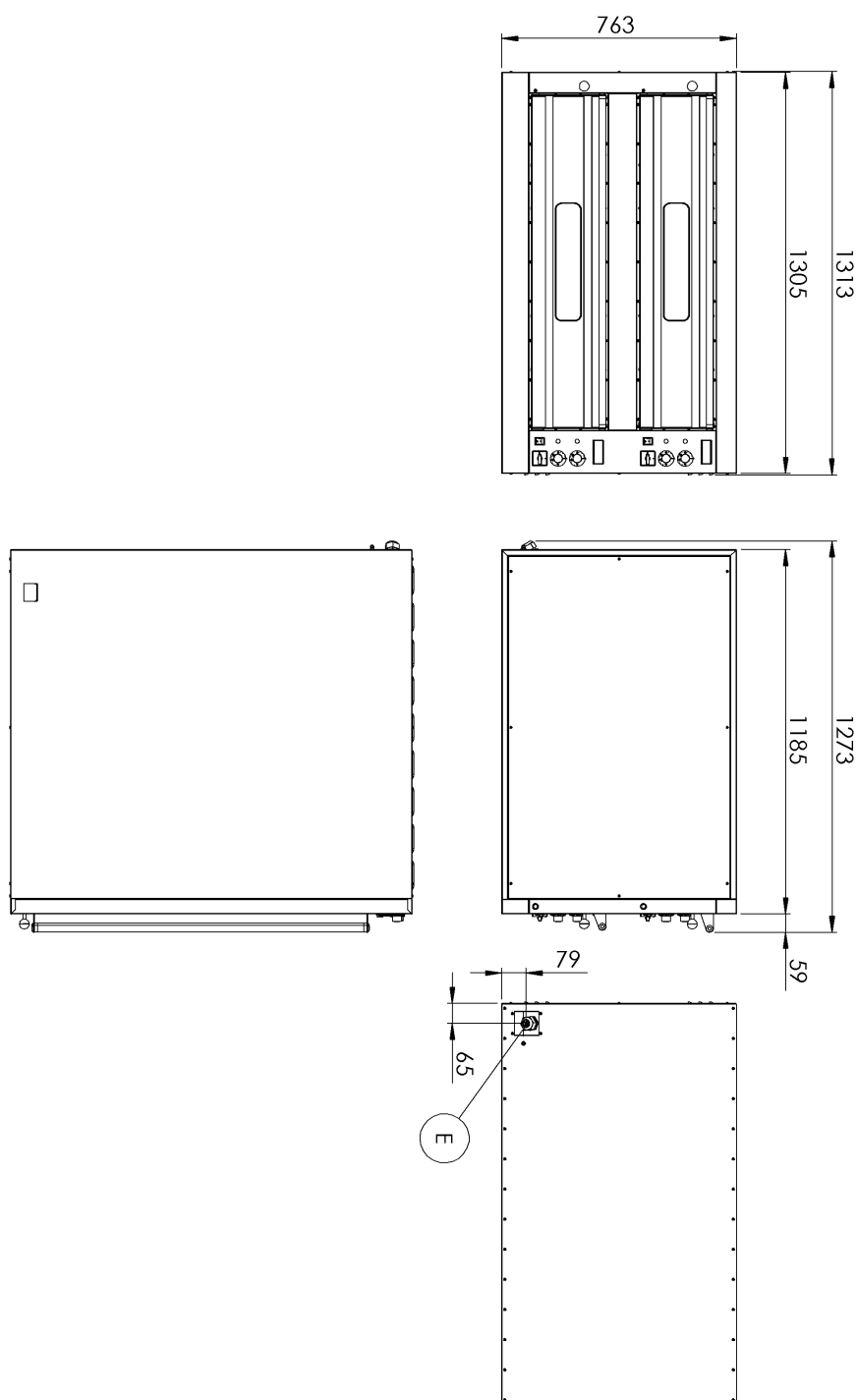
Technický list

Technický výkres



Pizza pec dvoupatrová 18x d=33 cm

Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece





Pizza pec dvoupatrová 18x d=33 cm

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



Pizza pec dvoupatrová 18x d=33 cm

Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece

1. Sap kód:

00007284

2. Šířka netto [mm]:

1305

3. Hloubka netto [mm]:

1185

4. Výška netto [mm]:

763

5. Hmotnost netto [kg]:

243.00

6. Šířka brutto [mm]:

1285

7. Hloubka brutto [mm]:

1405

8. Výška brutto [mm]:

863

9. Hmotnost brutto [kg]:

245.00

10. Vnější barva zařízení:

Nerezové

11. Materiál:

Nerez

12. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

13. Příkon elektrický [kW]:

24.000

14. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Typ ovládní:

Mechanické

16. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

1050

17. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

1050

18. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

150

19. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

20. Maximální teplota zařízení [°C]:

450

21. Kapacita pizz [cm]:

18x 33 cm

22. Teploměr:

Analogový

23. Kontrolky:

chodu a nahřátí trouby

24. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

18

25. Tlačítko on/off:

Ano

26. Typ madla:

v celé délce dveří, nerezové

27. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

28. Šamotové desky:

Spodní i horní



Pizza pec dvoupatrová 18x d=33 cm

Model	Sap kód	00007284
P 18	Skupina artiklů	Pizza pece

29. Nezávislé topné zóny:

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

30. Typ konstrukce:

dvoupatrová

31. Vnitřní osvětlení:

Ano

32. Bezpečnostní prvky:

termostat

33. Počet komor:

2

34. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

35. Nastavitelný komínek:

Ano

36. Průřez vodičů CU [mm²]:

10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)