

# TNV - 65E Piec do pizzy tunelowy elektryczny Pizza Group 00032134

Producent: Pizza Group

Nr referencyjny: 00032134

## Cechy produktu

| |
|---|
| Wymiary (mm): 2000x1380x590 |
| Waga (kg): 229 |
| Moc elektryczna (kW): 18 |
| Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz |
| Wymiary wewnętrze (mm): 650x1100x90 |

- profesjonalny, wysokowydajny piec do pieczenia pizzy
- idealny do przygotowania świeżej lub mrożonej pizzy
- odpowiedni do lokali o bardzo dużym nasileniu ruchu
- dwukierunkowy przenośnik taśmowy o szerokości 65 cm wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia od 30 do 170 pizz Ø33 na godzinę
- inteligentny system kontroli grzania z automatyczną modulacją temperatury - regulacja temperatury do 350 °C
- szybki czas nagrzewania komory - zoptymalizowany czas pieczenia
- wentylowana komora pieczenia
- łatwy w obsłudze dotykowy 7' wyświetlacz cyfrowy umożliwia regulację mocy grzania grzałek górnych i dolnych oraz prędkości przesuwu taśmy: 1 - 20 minut
- regulowana wysokość bocznych ścianek po stronie załadowczej i wyładowczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie
- możliwość piętrowania do 3 pieców
- certyfikat IMQ