



TNV - 65E Piec do pizzy tunelowy elektryczny POWERED BY RM

Producent: Powered by RM

Nr referencyjny: 00032134

Cechy produktu

Wymiary (mm): 2000x1380x590

Waga (kg): 229

Zasilanie (V): 400V /3N/ 50Hz

Wymiary wewnętrzne (mm): 650x1100x90

Kod producenta: TNV-65E

Moc elektryczna (kW): 18

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 załadowniczej i wyładowniczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze; wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie; możliwość piętrowania do 3 pieców; certyfikat IMQ