



TNV - 60G Piec do pizzy tunelowy gazowy POWERED BY RM

Producent: Powered by RM

Nr referencyjny: 00032138

Cechy produktu

Wymiary (mm): 2000x1380x590

Waga (kg): 264

Zasilanie (V): 230V / 50Hz

Wymiary wewnętrzne (mm): 650x1100x90

Kod producenta: TNV-65G

Moc elektryczna (kW): 0.2

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 szerokościach: 65 cm (w poszczególnych modelach), wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia od 30 do 110 pizz Ø33 na godzinę; inteligentny system kontroli grzania z automatyczną modulacją temperatury do 350 °C; szybki czas nagrzewania komory - zoptymalizowany czas pieczenia; wentylowana komora pieczenia; łatwy w obsłudze dotykowy 7" wyświetlacz cyfrowy - regulacja 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 2 pieców; certyfikat IMQ