

TNV - 60G Piec do pizzy tunelowy gazowy Pizza Group 00032138

Producent: Pizza Group

Nr referencyjny: 00032138

Cechy produktu

Wymiary (mm): 2000x1380x590
Waga (kg): 264
Moc elektryczna (kW): 0.2
Zasilanie (V): 230V / 50Hz
Moc gazowa (kW): 22
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 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 załadowczej i wyładowczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie
- możliwość piętrowania do 2 pieców
- certyfikat IMQ