

Tunelowy piec do pizzy 3 komorowy z szamotem, z podstawą, elektryczny, szerokość taśmy 59cm, 2160x1220x1980, Italforni TS Y080K



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TSY080

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**380 566,92 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

ITALFORNI TS Y080K Tunelowy piec do pizzy 3 komorowy na podstawie z taśmą o szerokości 59cm wykonaną z szamotu ! Piec wyposażony w ENCODER KIT czyli elektroniczny panel sterowania umożliwiający precyzyjne sterowanie napędem, czasem i elementami grzewczymi. Piec również wyposażony w SSR KIT (Solid State Relay) Unikatowy system zarządzania elementami grzewczymi zamiast standardowych styczników. SSR gwarantuje utrzymanie temperatury z minimalnymi skokami jak również wpływa na energooszczędność. Tunelowe, przelotowe piece do pizzy wyposażone zostały w niezależne sterowanie temperatury górnych i dolnych grzałek. Ustawienie temperatury elementów grzewczych jest bardzo proste i gwarantuje doskonałe rezultaty pieczenia każdego rodzaju produktu. Przelotowy piec do pizzy Italforni TSB posiada taśmę wyłożoną szamotem ! Jest to unikalne rozwiązanie nie oferowane przez konkurencję ! Piece tunelowe z taśmą wyłożoną szamotem są o 30% wydajniejsze od pieców oferowanych przez konkurencję. Piece posiadają zbrojone elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej. Regulowana wysokość wlotu i wylotu komory pieca które odpowiednio ustawione zapewniają dodatkową oszczędność energii. Piece tunelowe Italforni osiągają temperaturę 450 stopni Celsjusza. Piece wyposażone są w tacę na okruchy. Napęd pieca jest wyposażony w samosmarujące tuleje i łożyska co znacznie przedłuża ich żywotność i redukuje częstotliwość konserwacji. Piec posiada regulację prędkości napędu. Piece Italforni Tunnel cechują się wysoką izolacją komory i niskim zużyciem energii. Piece tunelowe Italforni nie pracują w systemie nadmuchowym! System pieczenia jest statyczny co zapobiega wysuszaniu się produktów w trakcie wypieku Przykładowa wydajność pieca Italforni TSB z napędem o szerokości 59cm Czas pieczenia

: 3 minuty Pizza o średnicy 30 cm = 110 sztuk / godzinę Pizza o średnicy 35 cm = 95 sztuk / godzinę Pizza o średnicy 45 cm = 50 sztuk / godzinę
Możliwość domówienia zaawansowanego sterownika umożliwiającego bardzo precyzyjne sterowanie procesami pieczenia takimi jak temperatura górnych i dolnych elementów grzewczych, czasu pracy, prędkości napędu z poziomu panelu dotykowego. Możliwość zapisania 25 programów. Specyfikacja techniczna : -Komora pieca wykonana ze stali nierdzewnej -Napęd taśmowy wyłożony SZAMOTEM ! -Zbrojone elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej -Obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej -Dobrze zaizolowana komora -Prosty w obsłudze elektromechaniczny panel sterowania -Niezależne regulowanie mocy górnych i dolnych elementów grzewczych -Maksymalna temperatura pieczenia do 450C -Zintegrowana taca na okruchy -Samosmarujące się tuleje i łożyska napędu -Regulowana prędkość napędu -Regulowana wysokość wlotu i wylotu komory pieca -30% wyższa wydajność w stosunku do odpowiedników konkurencji ! -Szerokość taśmy napędu : 59cm -Wymiary komory: 670x1140x110 -Maksymalne zużycie energii 1 komory 19,5 kW/h

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2 – 6 tygodni

Szerokość (mm): 2160

Głębokość (mm): 1220

Wysokość (mm): 1980

Linia: Italforni Tunnel

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 58.5

Ilość pizz w komorze (szt): Taśmowy

Ilość komór: TUNEL

Rozmiar komory (mm): 670x1140x110

Szerokość napędu (cm): 59

Wydajność (pizy 35cm/h): 3 x 95

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



