

Tunelowy piec do pizzy na podstawie, elektryczny, szerokość taśmy 63cm, 2110x1220x1170, Italforni TC Y020K



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TCY020

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**98 489,54 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

ITALFORNI TC Y020K Tunelowy piec do pizzy na podstawie z taśmą o szerokości 63cm z napędem ze stali nierdzewnej pokrytym miedzią i statycznym systemem grzewczym. Piec wyposażony w ENCODER KIT czyli elektroniczny panel sterowania umożliwiające precyzyjne sterowanie napędem, czasem i elementami grzewczymi. Piec również wyposażony w SSR KIT (Solid State Relay) Unikatuowy 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 TCB posiada taśmę wykonaną ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią. Jest to unikalne rozwiązanie nie oferowane 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. Piec przelotowy posiada regulację prędkości napędu. Piece Italforni Tunnel cechują się wysoką izolacją komory i niskim zużyciem energii. Piece tunelowe Italforni nie pracują w systemie nadmuchowym tylko w znacznie lepszym systemie statycznym dzięki któremu produkty w komorze nie będą przesuszane. Przykładowa wydajność pieca Italforni TCB z napędem o szerokości 63cm Czas pieczenia : 4 minuty Pizza o średnicy 30 cm = 82 sztuk / godzinę Pizza o średnicy 35 cm = 70 sztuk / godzinę Pizza o średnicy 45 cm = 37 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 -Siatka napędu wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią! -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 tacka na okruchy -Regulowana prędkość napędu -Regulowana wysokość wlotu i wylotu komory pieca -Szerokość taśmy napędu : 63cm -Wymiary komory: 670x1140x110 -Maksymalne zużycie energii 1 komory 19.5 kW/h

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 2 – 6 tygodni
Szerokość (mm): 2110
Głębokość (mm): 1220
Wysokość (mm): 1170
Linia: Italforni Tunnel
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 19.5
Ilość pizz w komorze (szt): Taśmowy
Ilość komór: TUNEL
Rozmiar komory (mm): 670x1140x110
Szerokość napędu (cm): 63
Wydajność (pizzy 35cm/h): 123

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: