

Piec do pizzy tunelowy elektryczny, 1340x1100x480, Pizza Group TNV-40E (00032132)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TNV-40E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**49 561,13 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

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 40 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

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata (pod warunkiem instalacji przez autoryzowany serwis oraz rejestracji urządzenia)

Czas realizacji: 2 dni robocze*

Szerokość (mm): 1340

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 480

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.4

Waga (kg): 101

Wymiary wewnętrzne (mm): 400 x 600 x 80

Średnica pizzy (mm): 400

Ilość pizz w komorze (szt): Taśmowy

Ilość komór: TUNEL

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: