
TNV - 40G Piec do pizzy tunelowy gazowy Pizza Group 00032136

Producent: Pizza Group

Nr referencyjny: 00032136

Cechy produktu

Wymiary (mm): 1340x1100x480

Waga (kg): 104

Moc gazowa (kW): 10.5

Zasilanie (V): 230V / 50Hz

Wymiary wewnątrz (mm): 400x600x80

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: 40 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 wyładowczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie
- możliwość piętrowania do 2 pieców
- certyfikat IMQ