

Pizza pec jednopatrová

Model	Sap kód	00009993
E 4/50	Skupina artiklů	Pizza pece



- Kapacita pizz [cm]: 1x 50 cm
- Šamotové desky: Spodní
- Tloušťka šamotových desek [mm]: 14
- Materiál: Nerez
- Typ ovládání: Mechanické
- Typ madla: krátké, plastové
- Parozábrana: Ano
- Komínek pro odtah vlhkosti: Ano
- Nastavitelný komínek: Ano
- Vnitřní osvětlení: Ano

Sap kód	00009993	Minimální teplota zařízení [°C]	50
Šířka netto [mm]	836	Maximální teplota zařízení [°C]	450
Hloubka netto [mm]	733	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	550
Výška netto [mm]	412	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	550
Hmotnost netto [kg]	41.00	Výška vnitřní části zařízení [mm]	150
Příkon elektrický [kW]	4.000	Kapacita pizz [cm]	1x 50 cm
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz		

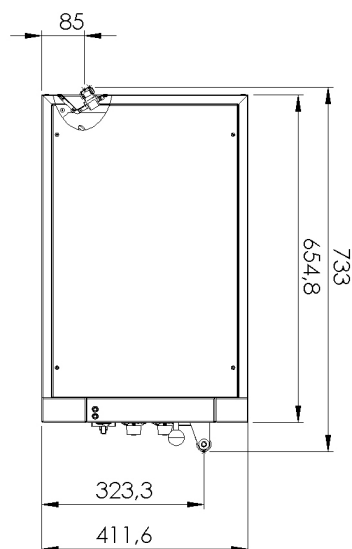
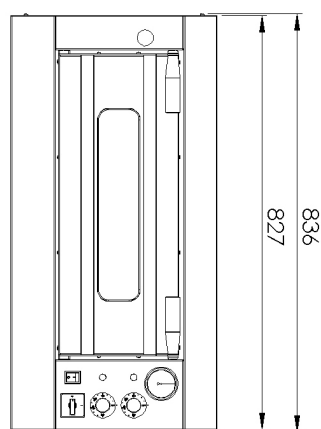
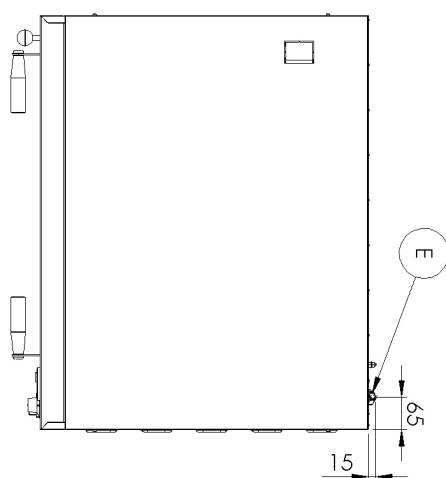
Technický list

Technický výkres



Pizza pec jednopatrová

Model	Sap kód	00009993
E 4/50	Skupina artiklů	Pizza pece



Pizza pec jednopatrová

Model	Sap kód	00009993
E 4/50	Skupina artiklů	Pizza pece

1

Manuální ovládací prvky - Nastavení hodnot pomocí otočných knoflíků

přehledné a jednoduché nastavení teplot přívětivé pro uživatele

- uživatel rychle a snadno ovládá, není nutné zaškolovat na ovládání dlouhá životnost

2

Nahřívání komory v teplotním rozsahu 50 až 450°C

teplotní rozsah umožňuje přípravu různých typů těst a mas; možno použít i na zapékání

- máme křupavou pizzu za krátký čas - dokážu udělat pizzu dle těsta, zákazník dlouho nečeká a provozovatel obslouží více zákazníků - vícekrát otočí v jedné peci

3

Šamotová deska 14mm umístěna vespod s topnicemi pod deskou

správná akumulace a rovnoměrnost rozvodu tepla

- nepřipaluje se a pizza je rovnoměrně upečená a nepřipaluje se, není výkyv teplot, kuchař nemusí kontrolovat a upravovat pečení, nižší nároky na znalosti a dovednosti pizzaře

4

Sklo zasazené ve dveřích

kontrola produktu v průběhu tepelné úpravy bez nutnosti otevřít dveře

- při pečení neztrácím teplotu zbytečným otvíráním dvířek bez skla, šetřím energii

5

2x termostat, oddělené ovládání horních a dolních topnic

přesnější regulace tepla v komoře, dle typu těsta či pokrmu

- lepší výsledná kvalita produktu; nepřipaluje se, variabilita - hodí se na různé úpravy, lepší komfort pro zkušeného kuchaře, vhodné pro profesionály

6

Analogový teploměr měřící teplotu v komoře

jistota nastavené teploty ověřím si, zda mám správně nastaveno a že mně funguje zařízení správně

- vím a mám přehled od odchylkách od požadovaných teplot a jsem schopný na to reagovat

Pizza pec jednopatrová

Model

E 4/50

Sap kód

00009993

Skupina artiklů

Pizza pece

1. Sap kód:

00009993

2. Šířka netto [mm]:

836

3. Hloubka netto [mm]:

733

4. Výška netto [mm]:

412

5. Hmotnost netto [kg]:

41.00

6. Šířka brutto [mm]:

890

7. Hloubka brutto [mm]:

780

8. Výška brutto [mm]:

563

9. Hmotnost brutto [kg]:

48.00

10. Materiál:

Nerez

11. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

12. Příkon elektrický [kW]:

4.000

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Typ ovládání:

Mechanické

15. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

550

16. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

550

17. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

150

18. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

19. Maximální teplota zařízení [°C]:

450

20. Stohovatelnost:

Ano

21. Kapacita pizz [cm]:

1x 50 cm

22. Teploměr:

Analogový

23. Kontrolky:

chodu

24. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

1

25. Tlačítko on/off:

Ano

26. Typ madla:

krátké, plastové

27. Parozábrana:

Ano

28. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

Technický list

Technické parametry



Pizza pec jednopatrová

Model	Sap kód	00009993
E 4/50	Skupina artiklů	Pizza pece

29. Šamotové desky:

Spodní

30. Tloušťka šamotových desek [mm]:

14

31. Vnitřní osvětlení:

Ano

32. Bezpečnostní prvky:

pojistný termostát

33. Počet komor:

1

34. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ano

35. Nastavitelný komínek:

Ano

36. Průřez vodičů CU [mm²]:

1