

Priebežná pec na pizzu T 64 G

Plynové priebežné pece na pizzu

Priebežná pec na pizzu T 64 G

Priebežná pec na pizzu



Kód tovaru: **Moretti Forni_T64G**

cena bez DPH **7 797,00 €**
cena s DPH **9 590,31 €**

Záruka: 12 mesiacov

Výrobca: **MORETTI FORNI**

Popis a parametre

Plynová prechodová pec s autodiagnostickým systémom vhodná nielen na prípravu pizze, ale aj mäsa, cestovín, zeleniny a pod. Nastaviteľná rýchlosť pásu, zastavenie pásu a reverzný chod pre dvojité prechod pizze, 20 pamäťových programov, nezávislé nastavenie teploty hornej a spodnej časti komory. Hodinový výkon pizz priemeru 33 cm je 25 ks. Malé rozmery a možnosť umiestnenia na pracovnú plochu pri zachovaní všetkých predností veľkých pásových pecí. Maximálna teplota 320 C. Funkcia na úsporu spotreby plynu. Priemerná spotreba zemného plynu: 1,05 m³/hod. Cool Around Technology - prepracovaný systém chladenia vonkajšieho povrchu. Možnosť objednať: nerezový mobilný podstavec (P 64).

Parameter	Hodnota
napätie (V)	230
výkon max. (kW)	9,9
šírka pásu (cm)	41
priemerná spotreba plynu/ hod.(m ³)	1,05
hodinový výkon pizz (33 cm)	25
rozmery (mm)	1234x897x510
hmotnosť (kg)	109