

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 **7 285,00 €**
cena s DPH **8 742,00 €**

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 dvojitý 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 |