



WDL 100



WDL 200



WD 780 S



HD 800



PZ 430 S



PZ 430 D



PULTOVÉ VYHRIEVANÉ VITRÍNY

Elektricky vyhrievané vitríny na pekárenské výrobky (pečivo, croissant, koláče a pod.), pizzu alebo pečené mäso, hydinu, ryby a pod. Horúci vzduch vo vitríne zabezpečuje udržanie teploty vnútorného priestoru 95 °C. Vitríny sú prístupné z oboch strán, čo uľahčuje obsluhu a čistenie. Taktiež sú vhodné pre samoobslužný predaj.

WD 100 - Jednourovňová vitrína bez osvetlenia
WD 200 - Dvojúrovňová vitrína bez osvetlenia

WDL 100 - Jednourovňová vitrína s osvetlením
WDL 200 - Dvojúrovňová vitrína s osvetlením

- Plošný rozmer políc GN 1/1 (530 x 325 mm)
- Regulačný termostat do 95 °C a nádržka na vodu
- Výklopné dverka vpredu a vzadu z plexiskla

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WD 100	230	0,65	590 x 350 x 285	12
WD 200	230	0,65	590 x 350 x 390	15
WDL 100	230	0,65	590 x 350 x 375	15
WDL 200	230	0,65	590 x 350 x 480	18

WD 780 S / WD 780 D

Dvojúrovňová alebo trojúrovňová ventilovaná vitrína

- Rozmer roštu 670 x 433 mm
- Nádržka na vodu pre zvlhčovanie vzduchu
- Šamotová platňa pre tepelnú zotrvačnosť
- Farebné prevedenie: čierna farba
- LED osvetlenie

HD 800 / HD 1200

Dvojúrovňová vyhrievaná vitrína v dvoch rozmeroch s LED osvetlením

- **HD 800** má dve sklenené police s rozmerom 645 x 490 mm
- **HD 1200** má dve sklenené police s rozmerom 1045 x 490 mm
- Termostat s pracovnou teplotou +20 °C až +90 °C
- V zadnej časti zásuvné dverka a vyhrievaný otvor na prázdny tanier
- Farebné prevedenie: čierna, biela a nerezová



označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
WD 780 S	230	1,2	780 x 490 x 480	30
WD 780 D	230	1,8	780 x 490 x 640	35
HD 800	230	3	785 x 675 x 720	92
HD 1200	230	3	1185 x 675 x 720	133

PECE NA PIZZU

Rada pecí na pizzu, ktoré sú vhodné do malých pizzérií, ako doplnkové zariadenia do veľkokapacitných pizzérií (pri menej frekvencovanej prevádzke) a tiež do reštaurácií na rozšírenie ponuky jedál, do barov, klubov, bufetov a pod. Pece majú dve regulácie teploty: reguláciu vnútorného priestoru a reguláciu teploty šamotovej platne. Táto možnosť regulácie umožňuje piecť akýkoľvek druh pizze a množstvo iných druhov jedál (placky, koláče a iné pekárenské výrobky).

- Infračervené vyhrevné telesá vyhrejú pracovný priestor na 350 °C za 10 minút
- Približný čas prípravy: čerstvá pizza 3 minúty 30 sekúnd, zmrazená pizza 4 minúty 30 sekúnd
- Šamotová platňa v spodnej časti pece rozvádza teplo rovnomerne po celej ploche a dlhý čas udržiava konštantnú teplotu aj pri častejšom otváraní dveriek
- Dĺžku pečenia riadi časový spínač; po uplynutí nastaveného času sa ozve zvukový signál a pec sa automaticky vypne
- Model PZ 430 S má kapacitu 1 x pizza Ø 41 cm
- Model PZ 430 D má kapacitu 2 x pizza Ø 41 cm nad sebou
- Model PZ 4302 D má kapacitu 2 x pizza Ø 32 cm vedľa seba

označenie	napätie (V)	príkon (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PZ 430 S	230	3	670 x 580 x 270	32
PZ 430 D	400	6	670 x 580 x 500	55
PZ 4302 D	400	5	895 x 580 x 270	57