

Piece do pizzy seria iDeck 60.60 i 72.72



PARAMETRY TECHNICZNE 60.60

Model	PM 60.60	iD-M 60.60	PD 60.60	iD-D 60.60
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	850x921x481	850x921x481	850x921x778	850x921x778
Wymiary komory [mm]	610x660x140	610x660x140	610x660x140	610x660x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki o Ø 30 cm	4 placki o Ø 30 cm	2 x 4 placki o Ø 30 cm	2 x 4 placki o Ø 30 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	4200	4200	8400	8400
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450

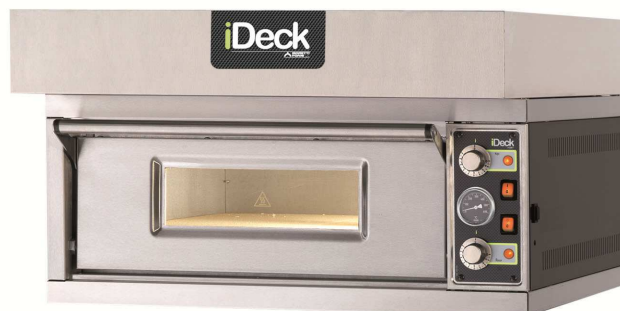
- komora pieca wykonana z paneli aluminiowych z wkładem szamotowym, piaskowanym, dzielonym wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej, pozostałe części wykonane ze stali malowanej proszkowo,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze, temperatura sterowana ręcznie/elektronicznie za pomocą termostatu,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- okienko/okienka rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- uchwyty drzwiowe zabezpieczone materiałem termoizolacyjnym,
- prosta obsługa i czyszczenie urządzenia,
- opcjonalnie podstawa do pieca.

PARAMETRY TECHNICZNE 72.72

Model	PM 72.72	iD-M 72.72	PD 72.72	iD-D 72.72
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	988x1082x463	988x1082x463	988x1082x760	988x1082x760
Wymiary komory [mm]	720x720x140	720x720x140	720x720x140	720x720x140
Liczba komór [szt.]	1	1	2	2
Wsad	4 placki o Ø 35 cm	4 placki o Ø 35 cm	2 x 4 placki o Ø 35 cm	2 x 4 placki o Ø 35 cm
Sterowanie	ręczne	elektroniczne	ręczne	elektroniczne
Zasilanie [V]	400	400	400	400
Moc [W]	6000	6000	12000	1200
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450	do 450	do 450



PD 60.60



PM 60.60
z opcjonalnym okapem
zintegrowanym



iD-D 72.72 z
opcjonalną
podstawą i
opcjonalnym
okapem
zintegrowanym