

Průběžná pizza pec

Sveba Dahlen, Švédsko

Typ Tunnel Pizza TP 10, TP 11, TP 12

Hlavní znaky:

- Skloubení moderních technologií, vysokého pečného výkonu a nízké spotřeby
- Maximální teplota až 400 °C, díky které je pizza upečena rychle s křupavou kůrkou a bez vysušení
- Až 500 kusů pizzy za hodinu
- Intuitivní dotykové ovládání s možností nastavení 5 programů, úsporného režimu a programování času startu po celý týden
- tři šířky pásů
- 1 až 3 patra

TP 11, TP 12



TP 10



Technická data

Typ	TP 10	TP 11	TP 12
Počet pater	1 - 3	1 - 3	1 - 3
Šířka / délka pásu	381 / 1550 mm	585 / 1750 mm	900 / 1750 mm
Příkon 1 / 2 / 3 patra	9,5 / 18,5 / 28 kW	12 / 24 / 36 kW	18 / 36 / 54 kW
Vnější rozměry patra (š x d x v)	730 x 1550 x 599 mm	1075 x 1850 x 615 mm	1390 x 1850 x 615 mm
Maximální teplota	400 °C	400 °C	400 °C
Čas pečení	2 - 15 min	2 - 15 min	2 - 15 min
Pečná plocha 1 patra	0,32 m ²	0,5 m ²	0,76 m ²