

PICCOLO PRO

WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

je nástupce legendární elektrické

etážové pece PICCOLO, Wachtel, Německo

typy: **Piccolo Mini, Piccolo I a I Q, Piccolo II a II S**

Pece PICCOLO PRO poskytují lepší výsledky pečení kombinací nových technologií firmy Wachtel, **MULTI ZONE BAKING** a **POWER STEAM**.

MULTI ZONE BAKING - čtyři teplotní senzory se čtyřmi samostatně řízenými topnými zónami na každou etáž, které zabraňují zvýšenému nárůstu tepla v zadní části pece

POWER STEAM - inovované zařízení pro produkci většího množství páry

Pece jsou vhodné hlavně pro prodejny. Počet etáží 2 až 5.

Hlavní znaky:

- oddělené ovládání každého patra pece 7" displejem IQ Touch
- úsporné a odolné LED osvětlení
- digestoř s kondenzační jednotkou
- pečení na 15 mm silných deskách z minerálního kamene

Volitelně:

- provedení nerez nebo černé
- „dřevěný dekor“ u ovládacího panelu – viz obrázek
- podstavná kynárna nebo podstavec se zášupy na plechy
- WACHTEL REMOTE: vzdálený přístup a monitorování v PC
- provedení „Pizza“, pouze pro výšku patra 140 mm, teplota max 350°C

Šetří energii:

- na základě rozsáhlých testů certifikoval německý ústav VDE úsporu energie u pece Piccolo PRO až 33,6%
- POWER Pilot** – omezovač celkového odběru kW
- funkce „stand-by“ v případě, že pec není zrovna používána



Technická data	Piccolo Mini	Piccolo I	Piccolo I Q	Piccolo II	Piccolo II S
Počet plechů 400 x 600 mm na jednu etáž a jejich rozložení	400 600	400 400 600	600 400 400	400 400 600 600	600 400 400 400
Rozměr etáže š x hl mm	600 x 400	600 x 800	800 x 600	1200 x 800	1200 x 600
Vnitřní výška etáže	140 / 165 / 200 mm (zadáva se při objednávce)				
Rozměr pece š x hl mm	900 x 930	900 x 1330	1100 x 1185	1520 x 1336	1520 x 1185
Příkon etáže	3,3 kW	4,3 kW	4,6 kW	8,6 kW	7,3 kW
Připojení	400 V				

0823

#chcipekarnu

omega