

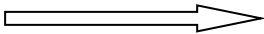
# Průběžná pizza pec

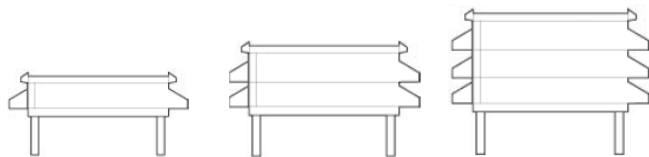
## Sveba Dahlen, Švédsko

### typ Tunnel Pizza TP 10, TP 11, TP 12

**SVEBA**  
**DAHLEN**

#### Hlavní znaky:

- průběžné provedení pece s drátěným dopravníkem
- mobilní, na nohách s kolečky
- nastavitelný čas pečení, tím se nastaví i rychlost dopravníku
- 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
- možnost nastavení 5 programů, úsporného režimu a programování času startu po celý týden
- tři šířky pásů - TP 0, TP 1, TP 2
- 1 až 3 patra  (první číslo v označení pece je počet pater např. TP 10)



Jednopatrové pece: TP 11, TP 12



TP 10



Technická data	TP 10	TP 11	TP 12
Šířka / délka pásu	381 / 1550 mm	585 / 1750 mm	900 / 1750 mm
Vnější rozměry patra (š x d x v) mm	730 x 1550 x 599	1075 x 1850 x 615	1390 x 1850 x 615
Maximální teplota	400 °C		
Čas pečení	2 – 15 min		
Pečná plocha patra	0,34 m <sup>2</sup>	0,53 m <sup>2</sup>	0,81 m <sup>2</sup>
Příkon patra / připojení	9,5 kW / 400 V	12 kW / 400 V	18 kW / 400 V
Váha: 1 / 2 / 3 patra	160 / 275 / 390 kg	240 / 380 / 510 kg	300 / 475 / 650 kg

0823

#chcipekarnu

**omega**