



SPIRY

ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE CESTA

Zariadenie s konštantnou pracovnou rýchlosťou nástavca - špirály je určené do pekární a pizzérií. Systém miesenia špirálou zaručuje rýchle a dôkladné spracovanie cesta, ktoré je homogénne a vzdušné. Všetky bezpečnostné prvky zariadenia spĺňajú platné medzinárodné predpisy.

- Teplota cesta má rovnakú hodnotu od začiatku až do konca miesenia
- Všetky modely sú vybavené časovým vypínačom a bezpečnostným systémom
- Nádoba z nehrdzavejúcej ocele nie je odnímateľná
- Model SPIRY 8 stojí na nožičkách, ostatné modely sú na kolieskach

označenie	napätie (V)	príkion (W)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
SPIRY 8	230	370	280 x 540 x 550	36
SPIRY 12	400	750	350 x 640 x 690	60
SPIRY 18	400	750	390 x 680 x 690	65
SPIRY 25	400	1100	430 x 740 x 770	95
SPIRY 30	400	1500	480 x 820 x 770	105
SPIRY 40	400	1500	530 x 850 x 770	110

Číslo v označení udáva kapacitu zariadenia v kilogramoch.



PIZZY MONO

PECE NA PIZZU (GRAIN)

Jednoduché a zároveň výkonné a spoľahlivé profesionálne zariadenia pre všetky pizzérie. Šamotová platňa v dolnej časti každej komory zabezpečuje rovnomerné vyžarovanie tepla po celej svojej ploche, čo umožňuje pečenie pizze priamo na platni. Široký výber podstavcov a kysiarí umožňuje vytvoriť kompaktnú zostavu s požadovaným výkonom.

- Každá komora má vlastné výhrevné telesá a vnútorné osvetlenie
- Elektromechanický termostat umožňuje presné nastavenie teploty pre každú komoru samostatne
- Dvierka každej komory majú okienko z tvrdeného skla a ergonomické držiadla



PIZZY DUO (S KYSIARŇOU)

označenie	vnútorné rozmery	počet komôr	kapacita
PIZZY MONO 60.60	620 x 680 x 140	1	4 / 1 ks
PIZZY MONO 65.105	650 x 1050 x 160	1	6 / 2 ks
PIZZY MONO 105.105	1050 x 1050 x 160	1	9 / 4 ks
PIZZY DUO 60.60	620 x 680 x 140	2	4 / 1 ks
PIZZY DUO 65.105	650 x 1050 x 160	2	6 / 2 ks
PIZZY DUO 105.105	1050 x 1050 x 160	2	9 / 4 ks

Vnútorné rozmery udávajú šírku, hĺbku a výšku jednej komory v milimetroch. Kapacita udáva maximálny počet piz (Ø 300 mm / Ø 500 mm) na jedno pečenie v jednej komore.

Doplnkové vybavenie:

- kovový podstavec pod všetky typy
- kysiarne na kolieskach
- držiaky na plechy (ku všetkým kysiarňam)
- kolieska (ku všetkým podstavcom)



označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
PIZZY MONO 60.60	400	4,2	850 x 920 x 390	80
PIZZY MONO 65.105	400	8,8	970 x 1310 x 390	120
PIZZY MONO 105.105	400	12	1320 x 1420 x 390	180
PIZZY DUO 60.60	400	8,4	850 x 920 x 680	130
PIZZY DUO 65.105	400	17,5	970 x 1310 x 700	225
PIZZY DUO 105.105	400	24	1320 x 1420 x 700	334

pece na pizzu - elektrické a plynové modely

PECE NA PIZZU (HI-TECH)

Široký výber profesionálnych zariadení na pečenie pizze. Jednotlivé zostavy sa skladajú zo samostatných častí, čo umožňuje vyhovieť rôznym požiadavkám odberateľov. Samotné pečenie cesta, ktorého príprava je výsledkom dlhoročných skúseností a obchodného tajomstva, je najťažšie štádium výroby pizze. Zariadenia HI-TECH boli navrhnuté a vyrobené tak, aby bolo pečenie vždy dokonalé.

Technológia výroby a použité materiály zaručujú spoľahlivosť a dlhú životnosť, maximálny výkon a produktivitu zariadení HI-TECH.

Karoséria z leštenej nehrdzavejúcej ocele je skombinovaná s farebnými doplnkami. Celkový vzhľad tak pôsobí esteticky a čisto, ale súčasne táto povrchová úprava s keramikou zložkou je mimoriadne odolná voči nárazu a poškrabaniu.

Ovládací panel je vo farbe doplnkov; ovládacie tlačítka a digitálny displej umožňujú presné nastavenie parametrov pečenia a priebežnú kontrolu.

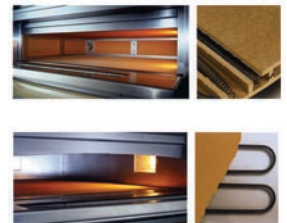
Dvierka každej komory majú okienko z tvrdeného skla a ergonomické držadlá.

Konštrukcia komory na pečenie je prispôbená dvom extrémnym pracovným podmienkam:

- 1) Model AMALFI HI-TECH má celú vnútornú časť obloženú šamotovými platňami, čo umožňuje maximálnu úsporu tepla. Výchrevné telesá sú v dolnej a hornej časti komory vložené do profilu šamotovej platne.
- 2) Modely MODULO HI-TECH a RIALTO HI-TECH majú šamotovú platňu len v dolnej časti komory a výchrevné teleso je umiestnené pod ňou. Táto technológia umožňuje vyhriatie komory v maximálne krátkom čase.



AMALFI / MODULO



označenie	vnútorné rozmery	kapacita	hodinový výkon
AMALFI A	650 x 950 x 180	6 / 1 ks	90 / 15 ks
AMALFI B	950 x 650 x 180	6 / 1 ks	90 / 15 ks
AMALFI C	950 x 950 x 180	9 / 2 ks	135 / 30 ks
MODULO A	600 x 800 x 180	4 / 1 ks	60 / 15 ks
MODULO B	600 x 1200 x 180	8 / 2 ks	120 / 30 ks
MODULO C	800 x 1200 x 180	8 / 2 ks	120 / 30 ks
RIALTO B	1200 x 600 x 180	8 / 2 ks	120 / 30 ks
RIALTO C	1200 x 800 x 180	8 / 2 ks	120 / 30 ks
RIALTO D	1200 x 1200 x 180	16 / 4 ks	240 / 60 ks

Vnútorné rozmery udávajú šírku, hĺbku a výšku jednej komory v milimetroch. Kapacita udáva maximálny počet pizz (Ø 300 mm / Ø 500 mm) na jedno pečenie v jednej komore. Pridaním ďalších komôr je možné kapacitu a výkon zariadení zvýšiť.

Doplnkové vybavenie:

- kovový podstavec pod všetky typy
- kysiarne
- držiaky na plechy (ku všetkým podstavcom a kysiarňam)



RIALTO



farebné prevedenia

označenie	napätie (V)	príkion (kW)	rozmery (mm)	hmotnosť (kg)
AMALFI 1A	400	7,1	1020 x 1420 x 650	245
AMALFI 1B	400	7,1	1320 x 1120 x 650	245
AMALFI 1C	400	9,6	1320 x 1420 x 650	293
MODULO 1A	400	7,9	970 x 1310 x 620	151
MODULO 1B	400	9,6	970 x 1710 x 620	194
MODULO 1C	400	11	1170 x 1710 x 620	242
RIALTO 2B	400	8,6	1610 x 1080 x 650	185
RIALTO 2C	400	9,3	1610 x 1280 x 650	235
RIALTO 2D	400	15,5	1610 x 1680 x 650	339

Typ MODULO sa dodáva tiež v prevedení „GAS“ s plynovým ohrevom.

