Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 19:17

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-tasmowy-lincoln-impinger-ii-express-z-podstawa-p-60605.html



Piec do pizzy taśmowy Lincoln Impinger II Express z podstawą

Cena brutto	**36 900,00 zł**
Cena netto	**30 000,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**K-282-03**
Kod producenta	**K-282-03**
Producent	**Komis**

Opis produktu

Sprzęt komisowy

Taśmowy piec do pizzy Lincoln Impinger II Express Fast Bake z podstawą

Taśmowy, przelotowy piec do pizzy w wersji Impinger II Express.
System grzania IMPINGER, wykorzystujący grzałkę elektryczną z turbiną oraz tzw. paluchy, które umiejscowione są pod i nad taśmą. Daje to doskonały efekt – szybki i równomierny proces pieczenia pizzy bez potrzeby jej obracania:

- Zaawansowane pieczenie wykorzystujące uderzenie gorącego powietrza
- Cyfrowe elementy sterujące z pojedynczym włącznikiem/wyłącznikiem
- Sterowanie poprzez ustawienie temperatury oraz czasu przenoszenia produktu na taśmie
- Możliwość blokady ustawień aby zapobiec niezamierzonym zmianom parametrów
- Możliwość stosowania urządzenia bez okapu
- Możliwość szybkiej zmiany kierunku przesuwu taśmy
- Szklane drzwiczki załadunkowe od przodu-pozwalające na załadunek produktów wymagających krótszego czasu pieczenie
- Zakres temperatur 121-302°C
- Szerokość taśmy przenoszącej 457 mm
- Szerokość komory pieczenia 711 mm

Taśmowy, przelotowy piec do pizzy w wersji Impinger II Express oraz Ventless Impinger II Express. Wersja Ventless wyposażona jest w katalizator, dzięki któremu piec można stosować bez okapu. System grzania IMPINGER, wykorzystujący grzałkę elektryczną z turbiną oraz tzw. paluchy, które umiejscowione są pod i nad taśmą. Daje to doskonały efekt – szybki i równomierny proces pieczenia pizzy bez potrzeby jej obracania:

Zaawansowane pieczenie wykorzystujące uderzenie gorącego powietrza
Cyfrowe elementy sterujące z pojedynczym włącznikiem/wyłącznikiem
Sterowanie poprzez ustawienie temperatury oraz czasu przenoszenia produktu na taśmie
Możliwość blokady ustawień aby zapobiec niezamierzonym zmianom parametrów
Możliwość stosowania urządzenia bez okapu
Możliwość szybkiej zmiany kierunku przesuwu taśmy
Szklane drzwiczki załadunkowe od przodu-pozwalające na załadunek produktów wymagających krótszego czasu pieczenie
Zakres temperatur 121-302°C
Szerokość taśmy przenoszącej 457mm
Szerokość komory pieczenia 711mm

Zasilanie: 400 V (230 V)
Moc: 10 kW

Szerokość: 1422 mm
Głębokość: 1171 mm 1695 mm (z otwartmi drzwiami głównymi)
Wysokość: 1067 mm (dla pojedyńczego pokładu)
Waga: 147.4 kg
Szerokość taśmy prowadzącej: 45.7 cm
Typ: taśmowy z nadmuchem
Sterowanie: digital
Długość komory pieczenia: 71, 8 cm
Zakres temperatur: 121 – 302 °C