

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizy-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 ładunkowe od przodu-pozwalające na załadunek produktów wymagających krótszego czasu pieczenia
- 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 ładunkowe od przodu-pozwalające na załadunek produktów wymagających krótszego czasu pieczenia

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 otwartymi drzwiami głównymi)
Wysokość: 1067 mm (dla pojedynczego 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