

PIECE DO PIZZY  
BEZWENTYLACYJNE







## PIZZACHEF

PizzaChef to kompaktowy, profesjonalny piec do pizzy. Idealny do barów, pubów, pizzerii, punktów fast food, kiosków itp.



**MODEL MP5**

JEDNA KOMORA NA PIZZE O WYMIARACH  
SZ. X GŁ. X WYS.: 390 X 390 X 100 MM



**MODEL MP4**

DWIE KOMORY NA PIZZE O WYMIARACH  
SZ. X GŁ. X WYS.: 390 X 390 X 100 MM



**MODEL FP2**

DWIE DUŻE KOMORY NA PIZZE O WYMIARACH  
SZ. X GŁ. X WYS.: 750 X 390 X 100 MM

W modelu MP4 komory są niezależne. Oznacza to, że dolna komora może być stosowana do pieczenia pizzy, a górna może służyć jako podgrzewacz do wcześniej przygotowanej pizzy.

Oba modele posiadają wbudowany pochłaniacz (okap) i mogą być stosowane bez specjalnej instalacji do wentylacji. Czas i temperaturę pieczenia ustawia się na elektronicznym panelu sterowania, który znajduje się na froncie pieca. PIZZACHEF przygotowuje każdy rodzaj pizzy (mrożoną, świeżą) - jednak najlepsze rezultaty uzyskuje się używając mrożonych spodów a reszta składników, jak sos, ser, dodatki są świeże.

**NA PRZYGOTOWANIE PIZZY POTRZEBUJESZ TYLKO 2 MINUTY!**



Piec do pizzy osiąga skuteczną temperaturę do **395°C**, a wewnątrz jest ogrzewane zarówno na górze jak i na dole. Temperatura utrzymywana jest na stałym poziomie za pomocą elektronicznej kontroli elementów grzewczych; gdy górny element ogrzewa się, moc dolnego jest zmniejszana.

System ten zapewnia doskonałą dystrybucję ciepła, co w rezultacie daje doskonale wypieczoną pizzę - chrupiącą pod spodem i dobrze wypieczoną na górze.

MODEL	MP5	MP4	FP2
Szer. x Gł. x Wys.	530 x 610 x 400 mm	530 x 610 x 660 mm	890 x 530 x 650 mm
Zasilanie	400 V	230 V	400 V
Moc	2,1 kW	3,3 kW	4,9 kW