

Pizza program

Pizza pece	182
Hnětače těsta	185
Vyvalovačky těsta	188
Udržovací deska	188

Pizza pece





Pizza pece



Pizza pece jsou zařízení vhodná do všech provozů. Svoji práci však nejlépe zastanou v pizzeriích a provozech, kde se připravuje pizza a další podobné pokrmy. Pizza pece řady P se nabízejí v jednopatrovém nebo dvoupatrovém provedení. Jedná se o pece pro maximální využívání. Každá komora má samostatné ovládání, horní a dolní topné těleso, horní a dolní termostat s vypínací teplotou 500 °C a samostatné osvětlení jednotlivých komor. Horní i dolní stěna komory je osazena šamotovými deskami. Ovládací panel je vybaven digitálním teploměrem.

Díky termostatům pro jednotlivá tělesa je možné individuálně regulovat teplotu, a tím zaručit stejnoměrné pečení na vrchní a spodní straně pizzy. V případě potřeby lze k jednotlivým pecím objednat podstavce.

- Horní i spodní šamotová deska
- Komínek na odpouštění páry
- Samostatně ovládané topné elementy
- Lisovaná dvířka s perfektní těsností
- Digitální teploměr
- Vnitřní světlo
- Široká madla

**P 4 Pizza pec****32 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007279	P 4	975 x 835 x 412	80,8	4,8	700 x 700 x 150

**P 6 Pizza pec****41 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007280	P 6	975 x 1185 x 412	114,6	7,2	700 x 1050 x 150

**P 9 Pizza pec****58 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007281	P 9	1305 x 1185 x 412	145,3	12	1050 x 1050 x 150

**P 8 Pizza pec****56 990,-**

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007282	P 8	975 x 835 x 763	160	9,6	2 x 700 x 700 x 150





P 12 Pizza pec

73 990,-

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007283	P 12	975 x 1185 x 763	205,3	14,4	2 x 700 x 1050 x 150

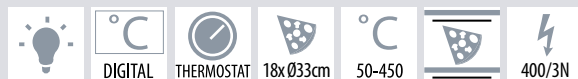


P 18 Pizza pec

99 990,-

- šamotové desky v horní i spodní části
- celá komora z nerezové oceli
- ochrana proti tepelným ztrátám uvnitř komory
- odvod páry – nastavitelný
- digitální teploměr jako standard

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007284	P 18	1305 x 1185 x 763	288,6	24	2 x 1050 x 1050 x 150



ES 4

Podstavec pod pizza pec P 4 / P 8

8 990,-

ES 6

Podstavec pod pizza pec P 6 / P 12

9 990,-

ES 9

Podstavec pod pizza pec P 9 / P 18

12 990,-

ES 8

Podstavec pod pizza pec P 4 / P 8

8 990,-

ES 12

Podstavec pod pizza pec P 6 / P 12

9 990,-

ES 18

Podstavec pod pizza pec P 9 / P 18

12 990,-

Index	Model	mm š x h x v	Cena bez DPH
00007405	ES 4	950 x 780 x 950	8 990,-
00007406	ES 6	950 x 1130 x 950	9 990,-
00007408	ES 9	1300 x 1130 x 950	12 990,-
00007409	ES 8	950 x 780 x 850	8 990,-
00007410	ES 12	950 x 1130 x 850	9 990,-
00007412	ES 18	1300 x 1130 x 850	12 990,-

Hnětače těsta

Vyvalovačky těsta

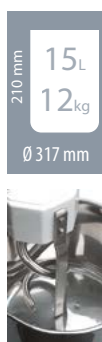


Hnětače těsta jsou zařízení specializovaná na zpracovávání rozličných druhů tuhých těst. Díky odolné a jednoduché konstrukci mohou zpracovávat značné objemy těsta. Zpracování těsta probíhá v otáčející se nerezové díži, ve které rotuje dle své osy hnětací spirála.

- Odnímatelná díže
- Ochranný odklopný kryt

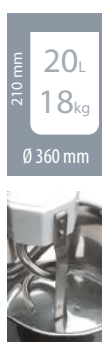
Vyvalovačky těsta jsou zařízení určená k vyválnění těsta do požadované tloušťky a struktury. Jejich použití je vhodné kdekoli, kde se často pracuje s různými druhy těsta. Šetří čas a zvyšují efektivitu práce ve vytížených provozech.

- Celonerezové provedení
- Rovné nebo šikmé uložení válce

**HTS 15****Hnětač těsta 15l****35 990,-****HTS 15 T****Hnětač těsta 15l 400V****35 990,-****HTS 15 2T****Hnětač těsta 15l 400V, dvourychlostní****41 490,-**

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 317 x 210 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH					
00010014	HTS 15	690 x 335 x 630	79	0,88	1	15l / 12kg	35 990,-					
00010015	HTS 15 T	690 x 335 x 630	79	0,75	1	15l / 12kg	35 990,-					
00010023	HTS 15 2T	690 x 335 x 630	79	0,6 / 0,8	2	15l / 12kg	41 490,-					

**HTS 20****Hnětač těsta 20l****37 990,-****HTS 20 T****Hnětač těsta 20l 400V****37 990,-****HTS 20 2T****Hnětač těsta 20l 400V, dvourychlostní****43 490,-**

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 360 x 210 mm

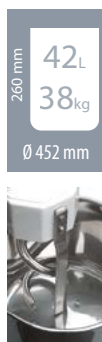
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH					
00010016	HTS 20	715 x 380 x 630	82	0,88	1	20l / 18kg	37 990,-					
00010017	HTS 20 T	715 x 380 x 630	82	0,75	1	20l / 18kg	37 990,-					
00010024	HTS 20 2T	715 x 380 x 630	82	0,6 / 0,8	2	20l / 18kg	43 490,-					

**HTS 33****Hnětač těsta 33l****45 990,-****HTS 33 T****Hnětač těsta 33l 400V****45 990,-****HTS 33 2T****Hnětač těsta 33l 400V, dvourychlostní****51 990,-**

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 400 x 260 mm

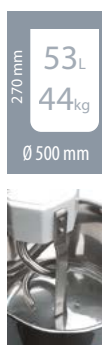
Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH					
00010018	HTS 33	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	45 990,-					
00010019	HTS 33 T	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	45 990,-					
00010025	HTS 33 2T	785 x 420 x 700	98	1 / 1,4	2	33l / 25kg	51 990,-					



**HTS 42 T****Hnětač těsta 42l 400V****51 990,-****HTS 42 2T****Hnětač těsta 42l 400V, dvourychlostní****56 990,-**

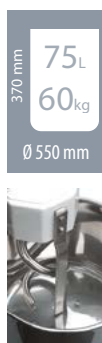
- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 452 x 260 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010020	HTS 42 T	830 x 470 x 770	112	1,5	1	40l / 38kg	51 990,-				
00010026	HTS 42 2T	830 x 470 x 770	112	1,5 / 2,2	2	40l / 38kg	56 990,-				

**HTS 53 T****Hnětač těsta 53l 400V****55 990,-****HTS 53 2T****Hnětač těsta 53l 400V, dvourychlostní****61 490,-**

- odnímatelná nádoba
- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- jednorychlostní / dvourychlostní verze
- dvourychlostní verze (2 časovače, automatické přepnutí)
- průměr nádoby 500 x 270 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010021	HTS 53 T	870 x 520 x 770	116	1,5	1	50l / 44kg	55 990,-				
00010027	HTS 53 2T	870 x 520 x 770	116	1,5 / 2,2	2	50l / 44kg	61 490,-				

**HTS 75 2T****Hnětač těsta 75l 400V, dvourychlostní****145 990,-**

- výklopná hlava
- pojezdová kolečka – dvě brzděná
- časovač + START/STOP tlačítko
- dvourychlostní verze
- 2 časovače
- automatické přepnutí
- pevná nádoba
- průměr nádoby 550 x 370 mm

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010028	HTS 75 2T	1020 x 575 x 1010	270	2,6 / 3,3	2	75l / 60kg	145 990,-				



**DL 30 Vyvalovačka těsta****23 790,-**

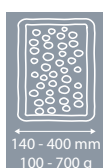
- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 300 mm
- hmotnost pizzy: 80 – 210 g
- nerezové provedení
- horní válec uložen šikmo

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006112	DL 30	420 x 450 x 650	32	0,375

**DL 40 Vyvalovačka těsta****28 190,-**

- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 400 mm
- hmotnost pizzy: 80 – 400 g
- nerezové provedení
- horní válec uložen šikmo

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00006114	DL 40	520 x 450 x 712	38	0,375

**DL 40P Vyvalovačka těsta rovná****29 690,-**

- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 400 mm
- hmotnost pizzy: 100 – 700 g
- nerezové provedení
- rovnoběžné válce nad sebou
- ovládání pedálem (není součástí)

Pedál Pedál**690,-**

- pedál pro vyvalovačky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Cena bez DPH
00006116	DL 40P	520 x 450 x 750	40	0,375	29 690,-
00006440	Pedál				690,-

**PC - 46 Udržovací deska pro pizzu****9 390,-**

- celonerezové provedení
- pracovní sklokeramická deska
- vypínač zapnuto – vypnuto
- kontrolka chodu

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW
00002932	PC - 46	440 x 660 x 70	10,5	0,35

