תנור פיצה שתי קומות · GGF

מק"ט 13828

תנור פיצה 2 קומות ל-12 פיצות תוצרת איטליה GGF דגם 66L

12 פיצות בקוטר עד 33 ס"מ (6 בכל תא)
קיבולת

16KW
הספק

1230×785×750
מידות · מ"מ

50°C עד 500°C
טווח טמפרטורה

מפרט מלא

ביצועים	
קיבולת	12 פיצות בקוטר עד 33 ס"מ (6 בכל תא)
הספק	16KW
טווח טמפרטורה	50°C עד 500°C
שיטת חימום	סטטי
הפעלה	חשמל תלת-פאזי
מבנה וציוד	
משטח אפייה	99X66 ס"מ לכל תא, גובה תא 14 ס"מ
בידוד	צמר סלעים בצפיפות גבוהה
חזית	נירוסטה (גוף פלדה צבועה)
בקר	חום עליון/תחתון נפרד לכל תא
מידות (רוחב×עומק×גובה)	
מידות חיצוניות	1230×785×750 מ"מ



תיאור המוצר

שני תאי אפייה של 99X66 ס"מ — שש פיצות בקוטר 33 ס"מ בכל תא, סה"כ 12 פיצות בסבב. תנור הפיצריה של GGF לעבודה רציפה בשעות השיא: אבן שמוט בשתי הקומות, חום עליון ותחתון בשליטה נפרדת, ו-500 מעלות שנשמרות גם כשהדלת נפתחת שוב ושוב.

- אבן השמוט בשני התאים אוגרת כמות חום גדולה, ולכן הכנסה של שש פיצות קרות בבת אחת לא מפילה את הטמפרטורה — האבן חוזרת לחום עבודה תוך שניות
- עם שליטה נפרדת על תקרה ורצפה בכל קומה, מחזיקים שני סגנונות אפייה במקביל לאורך כל הערב

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL