

Pizza program

Pizza pece řady P	194
Hnětače těsta	197
Vyvalovačky těsta	200
Udržovací deska	200

△ Veškerá zobrazení v katalogu jsou pouze ilustrační





Pizza pece řady P

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 využití. 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 pizy. 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**

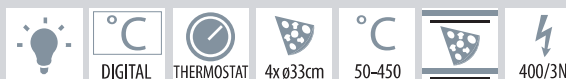


P 4 Pizza pec

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 zpracování 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 vyválení těsta do požadované tloušťky a struktury. Jejich použití je vhodné kdekoliv, kde se často pracuje s různými druhy těsta. Šetří čas a zvyšují efektivitu práce ve vytížených provozech.

- **Celonerezové provedení**
- **Rovné nebo šikmé uložení válců**



HTS 15 Hnětač těsta 15l **33 990,-**
HTS 15 T Hnětač těsta 15l 400V **33 990,-**
HTS 15 2T Hnětač těsta 15l 400V, dvourychlostní **39 990,-**

- 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	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010014	HTS 15	690 x 335 x 630	79	0,88	1	15l / 12kg	33 990,-					
00010015	HTS 15 T	690 x 335 x 630	79	0,75	1	15l / 12kg	33 990,-					
00010023	HTS 15 2T	690 x 335 x 630	79	0,6 / 0,8	2	15l / 12kg	39 990,-					



HTS 20 Hnětač těsta 20l **35 990,-**
HTS 20 T Hnětač těsta 20l 400V **35 990,-**
HTS 20 2T Hnětač těsta 20l 400V, dvourychlostní **40 990,-**

- 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	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010016	HTS 20	715 x 380 x 630	82	0,88	1	20l / 18kg	35 990,-					
00010017	HTS 20 T	715 x 380 x 630	82	0,75	1	20l / 18kg	35 990,-					
00010024	HTS 20 2T	715 x 380 x 630	82	0,6 / 0,8	2	20l / 18kg	40 990,-					



HTS 33 Hnětač těsta 33l **43 990,-**
HTS 33 T Hnětač těsta 33l 400V **43 990,-**
HTS 33 2T Hnětač těsta 33l 400V, dvourychlostní **48 990,-**

- 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	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N	230/1N
00010018	HTS 33	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	43 990,-					
00010019	HTS 33 T	785 x 420 x 700	98	1,1	1	33l / 25kg	43 990,-					
00010025	HTS 33 2T	785 x 420 x 700	98	1 / 1,4	2	33l / 25kg	48 990,-					



HTS 42 T Hnětač těsta 42l 400V **48 990,-**
HTS 42 2T Hnětač těsta 42l 400V, dvourychlostní **53 990,-**

- 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	2 SPEED	1 SPEED	TIMER	400/3N
00010020	HTS 42 T	830 x 470 x 770	112	1,5	1	40l / 38kg	48 990,-				
00010026	HTS 42 2T	830 x 470 x 770	112	1,5 / 2,2	2	40l / 38kg	53 990,-				

**HTS 53 T****Hnětač těsta 53l 400V****52 990,-****HTS 53 2T****Hnětač těsta 53l 400V, dvourychlostní****58 990,-**

- 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	52 990,-				
00010027	HTS 53 2T	870 x 520 x 770	116	1,5 / 2,2	2	50l / 44kg	58 990,-				

**HTS 75 T****Hnětač těsta 75l 400V****129 990,-****HTS 75 2T****Hnětač těsta 75l 400V, dvourychlostní****139 990,-**

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

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Rychlost	Obsah nádoby	Cena bez DPH				
00010022	HTS 75 T	1020 x 575 x 1010	270	3	1	75l / 60kg	129 990,-				
00010028	HTS 75 2T	1020 x 575 x 1010	270	2,6 / 3,3	2	75l / 60kg	139 990,-				



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

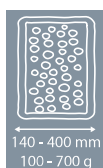
- slouží k rozválení těsta na pizzu
- průměr pizzy: 140 – 300 mm
- hmotnost pizzy: 80 – 210 g
- nerezové provedení
- horní válec uložen šikmo

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	26 690,-
00006440	Pedál				690,-

