

## Pizza pece





Pizza pece jsou zařízení vhodná do všech provozů. Svoji práci však nejlépe zastanou v pizzeriích a zařízeních, kde se připravuje pizza a další podobné pokrmy. Pizza pece řady FP a E zastupují široké portfolio těchto produktů. Pizza pece řady FP jsou vhodnější pro provozy s menším výdejem pizz. Pizza pece řady E jsou určeny pro specializované provozy s vyšším denním výdejem. Obě řady se nabízejí v jednopatrovém nebo dvoupatrovém provedení. V případě potřeby lze k jednotlivým pecím objednat podstavce.

- Šamotové desky
- Samostatné ovládání pro každou komoru
- Vybrané modely s komínkem a teploměrem





**FPP 36 Rozpékací pec digitální**

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštem – vhodná pro zmrazené nebo chlazené pizy a menší občerstvení
- 3 přednastavené programy + 1 individuální program (nastavení času a teploty)
- časovač 0 – 15 min. + trvalé zapnutí
- rozpékání na roštu
- digitální ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm							
00005309	FPP 36	505 x 410 x 215	16,5	1,75	350 x 350							




**FP 36 Rozpékací pec**

- celonerezové provedení
- zásuvka s roštem – vhodná pro zmrazené nebo chlazené pizy a menší občerstvení
- časovač 0 – 15 min. + trvalé zapnutí
- rozpékání na roštu
- mechanické ovládání

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm							
00000764	FP 36	505 x 410 x 215	15,2	1,75	350 x 350							





**FP 36 R Pizza pec - snack**

- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 – 300° C
- časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm							
00000958	FP 36 R	550 x 497 x 250	19,4	2	410 x 370 x 90							


**FP 66 R Pizza pec - snack dvoupatrová**

- celonerezové provedení
- 2x regulace teploty 50 – 300 °C
- 2x časovač 0 – 15 min.
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm							
00000959	FP 66 R	550 x 497 x 380	28,7	3	410 x 370 x 90							


**FP 37 R Pizza pec - snack**

- celonerezové provedení
- regulace teploty 50 – 300 °C
- časovač 0 – 15 min.
- vnitřní osvětlení
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- prosklená dvířka
- možno dokoupit digitální teploměr nebo horní šamotové desky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007248	FP 37 R	550 x 497 x 250	20,2	2	410 x 370 x 90



410x370x90

THERMOSTAT

1x ø35cm

50-300

230/1N


**FP 67 R Pizza pec - snack dvoupatrová**

- celonerezové provedení
- 2x regulace teploty 50 – 300 °C
- 2x časovač 0 – 15 min.
- vnitřní osvětlení
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- prosklená dvířka
- možno dokoupit digitální teploměr nebo horní šamotové desky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007250	FP 67 R	550 x 497 x 380	30,4	2,7	410 x 370 x 90



410x370x90

THERMOSTAT

2x ø35cm

50-300

230/1N


**FP 38 R Pizza pec - snack**

- celonerezové provedení
- 2 samostatné regulační knoflíky pro jednotlivé komory – horní/spodní topné těleso
- regulace teploty 50 – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- prosklená dvířka
- možno dokoupit digitální teploměr nebo horní šamotové desky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007249	FP 38 R	575 x 536 x 274	23,5	2	410 x 370 x 90



410x370x90

THERMOSTAT

1x ø35cm

50-300

230/1N


**FP 68 R Pizza pec - snack dvoupatrová**

- celonerezové provedení
- 2 samostatné regulační knoflíky pro jednotlivé komory – horní/spodní topné těleso
- regulace teploty 50 – 300 °C
- vnitřní osvětlení
- šamotové desky
- vhodná pro čerstvě připravované pizy a malé občerstvení
- prosklená dvířka
- možno dokoupit digitální teploměr nebo horní šamotové desky

Index	Model	mm š x h x v	kg	kW	Vnitřní rozměr mm
00007251	FP 68 R	577 x 537 x 478	38,7	3,4	410 x 370 x 90



410x370x90

THERMOSTAT

2x ø35cm

50-300

230/1N