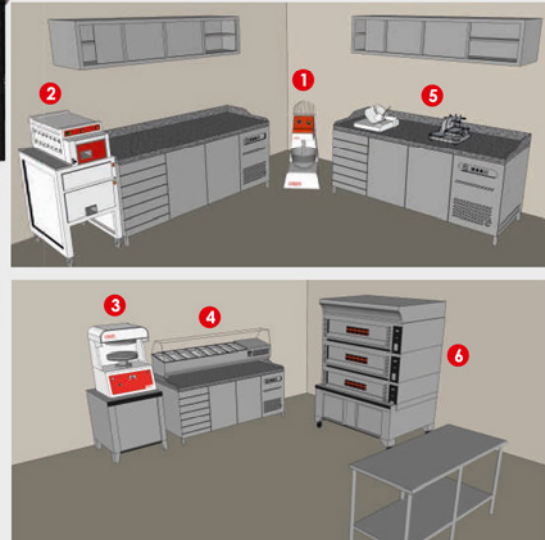




Inovativní tradice

Oem nabízí integrované, inovativní a špičkovou technologii, kterou lze postavit na míru dle požadavků zákazníka.

- 1 spirálový hnětač
- 2 porcovací zařízení
- 3 lis na těsto
- 4 chladicí stůl se saládetou na suroviny
- 5 stůl pro přípravu surovin s krouhačem na zeleninu a nářezovým strojem
- 6 pizza pec



Hnětače tuhého těsta FA

modely jedno a dvourychlostní s pevnou hlavou a mísou

Technická data:

	FA121	FA181	FA251	FA381
	FA121M	FA182	FA252	FA382
Šířka (mm).....	337	380	420	478
Hloubka (mm).....	615	645	775	805
Výška (mm).....	655	655	738	738
Obsah (l)	16	23	32	41
Náplň (kg).....	12	18	25	38
Napětí (V)	400 (230)	400	400	400
kW (1 rychlost)	0,55	0,75	1,1	1,1
kW (2 rychlostí)	ne	0,55	1,1	1,1
Rychlost	1 (1)	1 (2)	1(2)	1 (2)
Hmotnost (kg).....	60	69	110	112

Robustní jednorýchlostní (121/181/251/381), nebo dvourýchlostní (182/252/382) spirálové hnětače těsta s nerezovou pevnou díží, hákem, otevíracím zákrytem mísy a pevnou centrální osou. Ovládání bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a mechanickým časovačem spínačem zákrytu mísy. Výkonné modely (400V) jsou určeny na přípravu tuhých těst v náročných pizza provozech.



FA 181



nerezový zákryt



jednorýchlostní modely

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7114906 A	Hnětač FA121M	230V	35.900,- Kč
7114907 A	Hnětač FA121	400V	34.900,- Kč
7114908 A	Hnětač FA181M	230V	41.500,- Kč
7114909 A	Hnětač FA181	400V	38.900,- Kč
7114910 A	Hnětač FA251	400V	47.900,- Kč
7114911 A	Hnětač FA381	400V	53.500,- Kč

dvourýchlostní modely

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7114912 A	Hnětač FA182	400V	45.500,- Kč
7114913 A	Hnětač FA252	400V	55.900,- Kč
7114914 A	Hnětač FA382	400V	61.500,- Kč

7114915 A Sada koleček
2.100,- Kč

Příslušenství:
2.100,- Kč

Mechanické lisy na těsto PF/MTE

Technická data:

	PF37MTE	PF45MTE	PF50MTE
Šířka (mm)	460	600	600
Hloubka (mm).....	780	850	850
Výška (mm).....	850	900	900
Prům. pizzy max.(mm) ..	370	450	450
Příkon max. (kW/h)	4,2	6,55	6,55
Napětí(V).....	400	400	400
Hmotnost (Kg).....	174	240	245

- Nastavení teploty elektronickým termostatem do max.180°C.
- Výkonné elektromechanické modely MTE (garantovaný max. výkon stlačením i při velkých průměrech)

Na objednávku provedení "S"

- vrchní lisovací díl s menším průměrem o 2 mm (pro vytvoření zvýšeného okraje těsta). **BEZ CENOVÉHO NAVÝŠENÍ!**

Model PF50MTE je vyráběn na zakázku (úprava modelu PF45MTE).



PF45MTE



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7114675 A	PF37MTE	400V	165.900,- Kč
7114676 A	PF37MTE/S	400V	165.900,- Kč
7114677 A	PF45MTE	400V	228.900,- Kč
7114678 A	PF45MTE/S	400V	228.900,- Kč
7114679 A	PF50MTE	400V	239.900,- Kč
7114680 A	PF50MTE/S	400V	239.900,- Kč

Hnětač tuhého těsta IF

Technická data:

IF 17 / IF 22 / IF 33 / IF 42 / IF 53

Šířka (mm).....	350	400	440	470	530
Hloubka (mm).....	660	690	830	850	860
Výška (mm).....	630	630	720	720	720
Průměr mísy (mm).....	320	360	400	450	500
Hloubka mísy (mm)	210	210	260	260	270
Obsah(l) / Náplň (kg)..	17/12	22/18	33/25	42/38	53/44
Výkon (kg/hod.).....	48	70	100	140	170
Příkon (kW)	0,7	0,75	1,5	1,5	1,5
Napětí (V).....	400	400	400	400	400
Hmotnost (kg).....	72	75	104	107	110

Model s pevnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále je vybaven pojezdovými kolečky, ovládan bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.



IF 22

Model IF - jednorychlostní s pevnou hlavou a mísou

PizzaGroup



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7110871 A	IF17	400V	21.900,- Kč
7110872 A	IF22	400V	23.900,- Kč
7110873 A	IF33	400V	28.900,- Kč
7110654 A	IF42	400V	32.900,- Kč
7110874 A	IF53	400V	36.900,- Kč

Hnětač tuhého těsta IR

Technická data:

IR 17 / IR 22 / IR 33 / IR 42 / IR 53

Šířka (mm).....	370	420	460	490	550
Hloubka (mm).....	680	720	840	860	870
Výška (mm).....	640	640	730	730	730
Průměr mísy (mm).....	320	360	400	450	500
Hloubka mísy (mm)	210	210	260	260	270
Obsah(l) / Náplň (kg)..	17/12	22/18	33/25	42/38	53/44
Výkon (kg/hod.).....	48	70	100	140	170
Příkon (kW)	0,75	0,75	1,5	1,5	1,5
Napětí (V).....	400	400	400	400	400
Hmotnost (kg).....	90	93	126	130	134

Modely s výklopnou hlavou a odnímatelnou díží, nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, dále jsou vybaveny pojezdovými kolečky, ovládan bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Uvedené modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.



IR 17

Model IR - jednorychlostní s výklopnou hlavou a odnímatelnou mísou

PizzaGroup



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112821 A	IR17	400V	29.900,- Kč
7112822 A	IR22	400V	32.900,- Kč
7112823 A	IR33	400V	35.900,- Kč
7112824 A	IR42	400V	38.900,- Kč
7112825 A	IR53	400V	42.900,- Kč

Hnětače tuhého těsta IFM

Technická data:

IFM15 / IFM17 / IFM22 / IFM 33

Šířka (mm)	320	350	400	440
Hloubka (mm)	590	660	690	830
Výška (mm)	570	630	630	720
Průměr mísy (mm).....	300	320	360	400
Hloubka mísy (mm)	210	210	210	260
Obsah (l) / Náplň (kg)	15/10	17/12	22/18	33/25
Výkon (kg/hod)	38	48	70	100
Příkon (kW)	0,45	0,9	0,9	1,3
Napětí (V)	230	230	230	230
Hmotnost (kg)	50	79	82	11

Oba modely jsou vybaveny nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, pojezdovými kolečky, bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

Provedení VS (příplatkově) s plynulou regulací otáček pomocí variátoru.



IFM 33

Model IFM - jednorychlostní s pevnou hlavou a mísou

PizzaGroup



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112830 A	IFM15	230V	19.900,- Kč
7112826 A	IFM17	230V	22.900,- Kč
7110628 A	IFM22	230V	24.900,- Kč
7112827 A	IFM33	230V	29.900,- Kč

Hnětače tuhého těsta IRM

Technická data:

IRM17 / IRM22

Šířka (mm).....	370	420
Hloubka (mm).....	680	720
Výška (mm).....	640	640
Průměr mísy (mm).....	320	360
Hloubka mísy (mm)	210	210
Obsah (l) / Náplň (kg)	17/12	22/18
Výkon (kg/hod)	48	70
Příkon (kW) / Napětí (V)	0,9/230	0,9/230
Hmotnost (kg).....	97	100

Oba modely jsou vybaveny nerezovým zákrytem mísy, hákem a centrální osou, pojezdovými kolečky, bezpečnostními tlačítky STAR/STOP a časovačem. Modely jsou určeny pro přípravu menšího množství tuhých těst v pizzerii a dalších gastro provozech.

Provedení VS (příplatkově) s plynulou regulací otáček pomocí variátoru.



IRM 17

Model IRM - jednorychlostní s výklopnou hlavou a odnímatelnou mísou

PizzaGroup



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7112828 A	IRM17	230V	31.900,- Kč
7112829 A	IRM22	230V	33.900,- Kč

Pizza stroje a zařízení

Vyvíjíme a vyrábíme speciální stroje pro pizzerie od roku 1973



PizzaGroup

Získané zkušenosti
vkládáme do našich zařízení

Vyvalovací lis na těsto MR32A a MR42A

Technická data:

	MR32A	MR42A
Napětí (V/Hz)	230/50	230/50
Příkon (W)	250	370
Šířka (mm)	430	530
Hloubka (mm)	500	530
Výška (mm)	630	730
Průměr pizzy (mm) ...	140-310	260-400
Hmotnost pizzy (g)	80-120	210-600
Hmotnost (kg)	26	35

Model je komplet v robustním celonerezovém provedení, 2 páry polohovatelných plastových válců uložených šikmo nad sebou a tvarovací závaží.

Na objednávku možnost osadit ovládacím pedálem.



MR32A



PizzaGroup



č. artiklu	název	Cena bez DPH
7110830 A	Vyvalovací lis MR32A	20.900,- Kč
7110831 A	Vyvalovací lis MR42A	23.900,- Kč

7110829 A El. nožní ovládání **Volitelně: 900,- Kč**

Vyvalovací lis na těsto MR42TA

Technická data:

Napětí	230V/50 Hz
Příkon	370 W
Rozměry (š x h x v)	530x530x730 mm
Průměr pizzy	260-400 mm
Hmotnost pizzy	210-600 g
Hmotnost	35 kg

Model je komplet v robustním celonerezovém provedení, 2 páry polohovatelných plastových válců uložených paralelně nad sebou, bez tvarovacího zařízení vhodné pro hranatý tvar těsta.

Součástí zařízení elektrický nožní ovládací pedál.



MR42TA



PizzaGroup



č. artiklu	název	Cena bez DPH
7110832 A	Vyvalovací lis MR42TA	24.900,- Kč

Vyvalovací lis na těsto M35 a M42

Technická data:

	M35	M42
Napětí (V/Hz)	230/50	230/50
Příkon (W)	250	370
Šířka (mm)	500	570
Hloubka (mm)	400	450
Výška (mm)	450	400
Průměr pizzy (mm) ...	140-340	260-400
Hmotnost pizzy (g)	80-400	210-600
Hmotnost (kg)	22	26

Model je komplet v robustním celonerezovém provedení s jedním párem polohovatelných plastových válců.



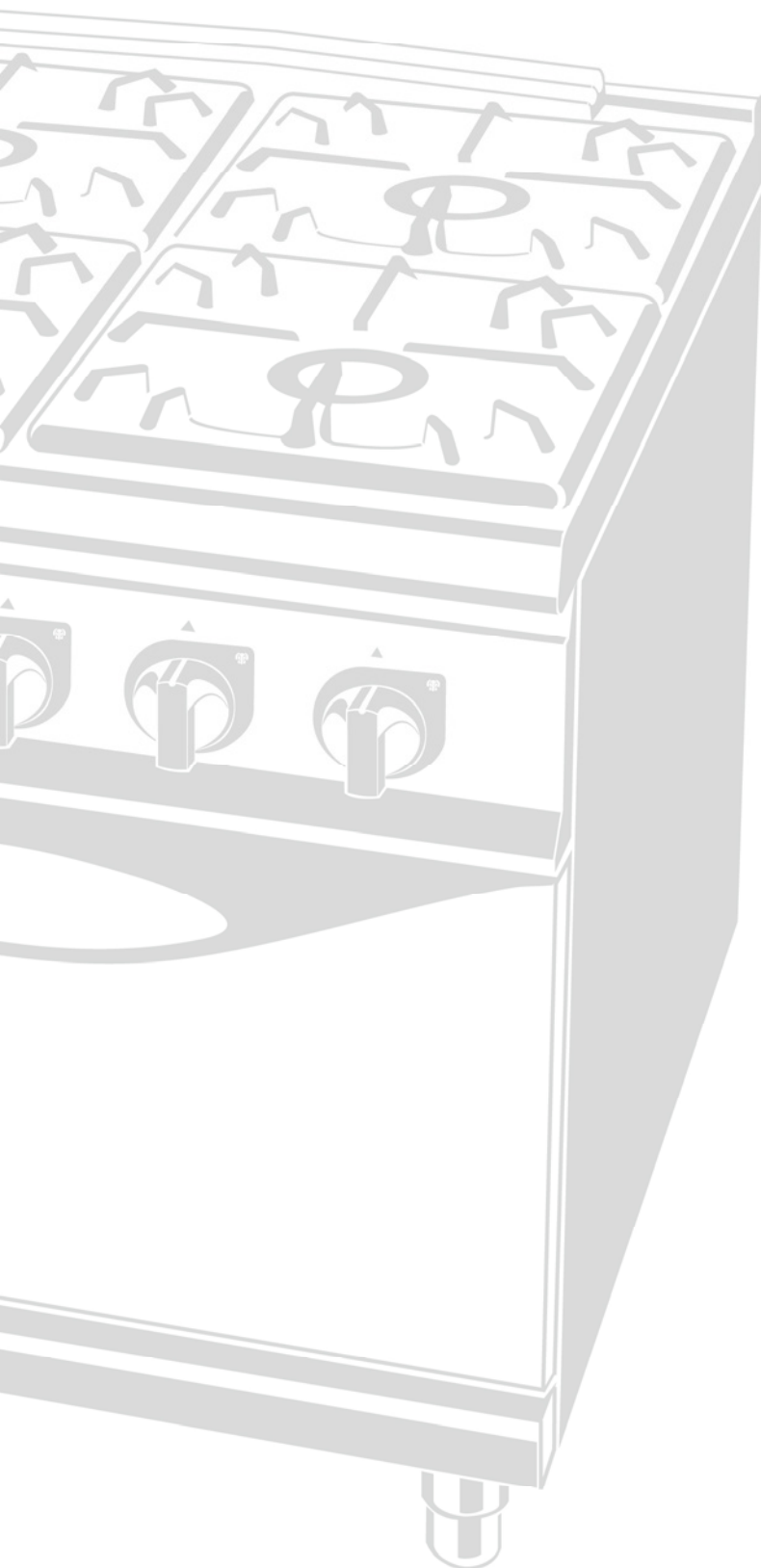
M35



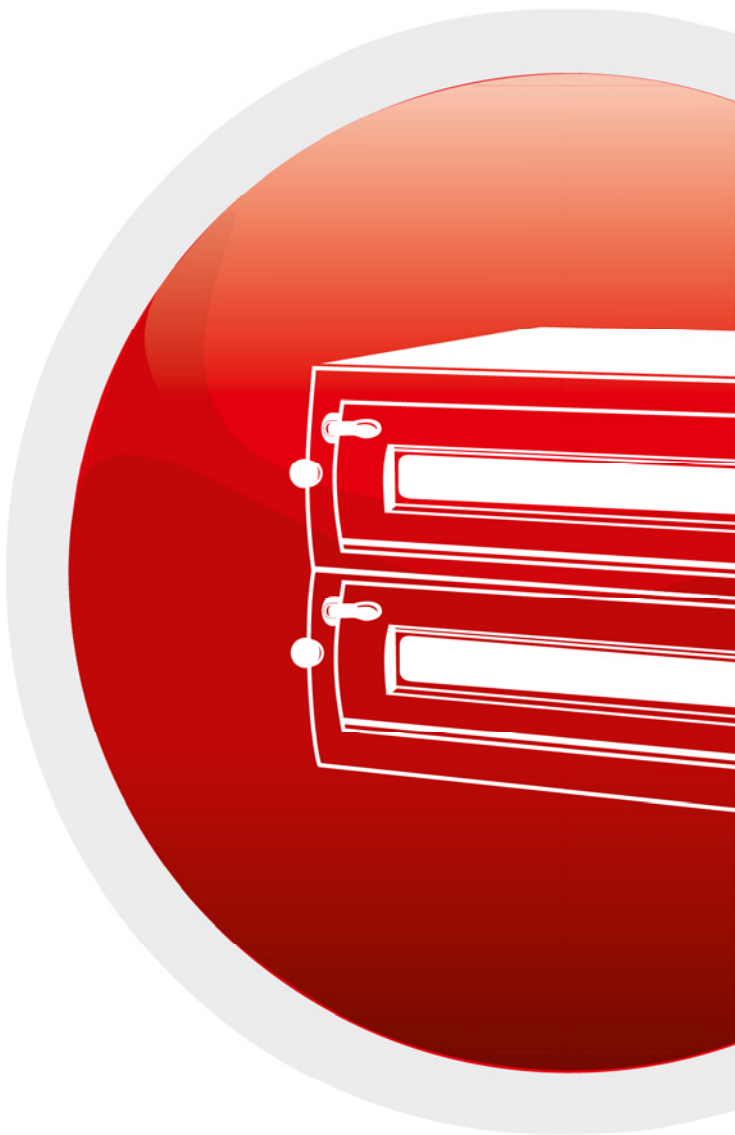
PizzaGroup



č. artiklu	název	Cena bez DPH
7110833 A	Vyvalovací lis M35	16.900,- Kč
7110834 A	Vyvalovací lis M42	18.900,- Kč



054 - 059	Pece na pizzu klasické a rotační
060 - 062	Nástěnné odsávače par - digestoře
063 - 064	Pece horkovzdušné
065	Horkovzdušné pekařské pece DellMaster
066 - 067	Konvektomaty Asber
068 - 069	Konvektomaty Retigo Blue Vision
070 - 071	Konvektomaty Retigo Orange Vision
072	Rational - modely SCC WE 5 Senses
073	Elektrické konvektomaty Rational SCC WE 5 Senses
074 - 074	Plynové konvektomaty Rational SCC WE 5 Senses
076	Rational - modely CombiMaster Plus
077	Elektrické konvektomaty Rational CombiMaster Plus
078	Plynové konvektomaty Rational CombiMaster Plus
079 - 081	Originál příslušenství Rational
083 - 087	Varné moduly Ascoline 500
088 - 089	Průmyslové kotle
091 - 094	Varná technika Berto s macros 700
095 - 097	Varné moduly asber eco cook 700
098	Varné moduly asber power cook 850
099	Varná zařízení asber
100	Nosiče talířů
100 - 103	Transportní vozíky chladicí a vyhřívané
102 - 103	Profesionální mikrovlnné trouby Samsung
105 - 106	Nízkoteplotní pečení a udržování
107	Udržení a ohřev
108 - 109	Udržovací vozíky - statický ohřev
110 - 111	Regenerace a udržování
112 - 113	Regenerační a ohřevné pece GN 1/1 a GN 2/1
114	Chlazení s následnou regenerací
115	Chladicí podstavce
115	Tlaková varná komora
116	Chlazení s následnou regenerací
117	Udržení a regenerace
118	Párkovače - Hot dogs
120 - 122	Elektrické a plynové grily na kuřata
123	Nože na gyros
124 - 125	Gyros grily Potis elektrické
126 - 127	Gyros grily Potis plynové
129	Grilovací plotny plynové a elektrické
130 - 131	Elektrické kontaktní grily a plotny
132 - 134	Toastery a salamandery
134	Mikrovlnná trouba Galanz
135 - 138	Fritézy stolní
139 - 141	Vodní lázně a zásobníky talířů
142 - 143	Plynové hořáky a stoličky
144	Vestavné ohřevné vany linie elegance
145	Vestavné chladicí vany linie elegance
145	Vestavné vitríny linie elegance
146	Hygienické zákryty linie elegance
147	Vestavné zásobníky linie elegance
148	Indukční vestavné zařízení Scholl
149	Indukce Scholl
150	Indukční a elektrické vařiče
151	Chafingy a kotlíky na polévku
152	Výrobníky kávy a horké čokolády
153	Varné a udržovací termosy
154 - 157	Výrobníky filtrované kávy
159	Automatické kávovary Optibeau
160 - 162	Kávovary pákové
163	Automatické mlýnky na kávu
164 - 165	Kávovary automatické
166 - 167	Infra lampy a ohřevné desky
167	Salát bary
168 - 169	Vitríny pultové teplé, chlazené a mrazicí



G.02.15/16

Pec na pizzu P134H

jednokomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

Napětí / Příkon 230 V / 2,65 kW
Rozměr (š x h x v) 540x590x270 mm
Rozměr komory (š x h x v) .. 1x **350x410x90** mm
Pizza průměr do 34 cm 1 ks
Regulace teploty 2x 50°C - 450°C
Nastavení času elektronické s displejem
Hmotnost 22 kg

Model je ovládaný dvěma mechanickými termostaty (horní a spodní těleso) v rozmezí od 50°C do 450°C, nastavení času digitální minutkou, šamotové dno komory, celonerezové provedení s kvalitním odizolováním a chlazeným pláštěm s nuceným oběhem vzduchu, osvětlením komory a prosklenými dvojitými chladnými dvířky (tvrzená vnější a keramická vnitřní skla).



P134H

KVALITA DESIGN VÝKON



1x komora



program PIZZERIA



1x Ø 34 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330515 A	Pizza pec P134H	230V	13.900,- Kč

Pec na pizzu P234H

dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

Napětí / Příkon 230 V / 3 kW
Rozměr (š x h x v) 540 x 590 x 350 mm
Rozměr komory (š x h x v) .. 2x **350x410x75** mm
Pizza průměr do 34 cm 2 ks
Regulace teploty 2x 50°C - 450°C
Nastavení času elektronické s displejem
Hmotnost 27 kg

Model je ovládaný dvěma mechanickými termostaty (horní prostřední a spodní těleso) v rozmezí od 50°C do 450°C, nastavení času digitální minutkou, šamotové dno komory, celonerezové provedení s kvalitním odizolováním a chlazeným pláštěm s nuceným oběhem vzduchu, osvětlením komory a prosklenými dvojitými chladnými dvířky (tvrzená vnější a keramická vnitřní skla).



P234H

KVALITA DESIGN VÝKON



2x komora



program PIZZERIA



2x Ø 34 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330516 A	Pizza pec P234H	230V	15.900,- Kč

Pec na pizzu P250H

dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

Napětí / Příkon 400V / 4,3 kW
Rozměr (š x h x v) 690 x 690 x 350 mm
Rozměr komory (š x h x v) .. 2x **500x510x75** mm
Pizza průměr do 34 cm 2 ks
Regulace teploty 2x 50°C - 450°C
Nastavení času elektronické s displejem
Hmotnost 40 kg

Model je ovládaný dvěma mechanickými termostaty (horní prostřední a spodní těleso) v rozmezí od 50°C do 450°C, nastavení času digitální minutkou, šamotové dno komory, celonerezové provedení s kvalitním odizolováním a chlazeným pláštěm s nuceným oběhem vzduchu, osvětlením komory a prosklenými dvojitými chladnými dvířky (tvrzená vnější a keramická vnitřní skla).



P250H

KVALITA DESIGN VÝKON



2x komora



program PIZZERIA



2x Ø 50 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330518 A	Pizza pec P250H	230V	21.900,- Kč

Pec na pizzu V1L

jednokomorová tlaková horkovzdušná

Technická data:

Napětí / Příkon 230 V / 3,5 kW
Rozměry (š x h x v) 560 x 640 x 350 mm
Rozměr komory (š x h x v)..... **350x400x170**mm
Pizza průměr do 34 cm (30x40cm) 1 ks
Regulace teploty do 450°C
Ovládání elektromechanické
Hmotnost 30 kg

Celonerezové provedení (včetně komory), revoluční patentovaný systém pečení - velice rychlý a výkonný (dosaženo kombinací statického spodního a nuceného horního ohřevu). Čerstvá pizza již od 90 sekund*. Zcela automatický proces - konstantní kvalita. Skvělý výkon malé profesionální trouby, která navíc upeče pečivo na plechu, croissanty, těstoviny ale i maso ...



V1L

KVALITA DESIGN VÝKON



PIZZA
již za 90 sec.

program PIZZERIA



1x Ø 34 cm
(1x 30x40 cm)

* (Čerstvá pizza s rajčatovou omáčkou a sýrem nebo podobný typ, max. 200 gr., s tím, že rychlost pečení a vaření závisí na druhu těsta).

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330519L A	Pizza pec V1L	230V	29.900,- Kč

Pec na pizzu V2L

jednokomorová tlaková horkovzdušná

Technická data:

Napětí / Příkon 400 V / 6,5 kW
Rozměry (š x h x v) 910 x 640 x 350 mm
Rozměr komory (š x h x v)..... **700x400x170**mm
Pizza průměr do 34 cm (60x40cm) 2 ks (1)
Regulace teploty do 450°C
Ovládání elektromechanické
Hmotnost 50 kg

Celonerezové provedení (včetně komory), revoluční patentovaný systém pečení - velice rychlý a výkonný (dosaženo kombinací statického spodního a nuceného horního ohřevu). Čerstvá pizza již od 90 sekund*. Zcela automatický proces - konstantní kvalita. Skvělý výkon malé profesionální trouby, která navíc upeče pečivo na plechu, croissanty, těstoviny ale i maso ...



V2L

KVALITA DESIGN VÝKON



PIZZA
již za 90 sec.

program PIZZERIA



2x Ø 34 cm
(1x 60x40 cm)

* (Čerstvá pizza s rajčatovou omáčkou a sýrem nebo podobný typ, max. 200 gr., s tím, že rychlost pečení a vaření závisí na druhu těsta).

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330520L A	Pizza pec V2L	230V	49.900,- Kč

Pec na pizzu rotační OCTAGON 25

jednokomorová s elektronickým ovládáním

Technická data:

Příkon.....	6 kW
Napětí.....	400V/50Hz
Rozměr (š x h x v)	1150 x 980 x 1380 mm
Rozměr komory (š x h x v).....	1x 810x600x105mm
Otočná pečicí plocha	Ø 800 mm
Pizza průměr do 30 cm	3 ks
Pizza průměr do 35 cm	3 ks
Produkční čas	2,5 až 3,5 min/pizza
Regulace teploty do	max. 450°C
Hmotnost	220 kg

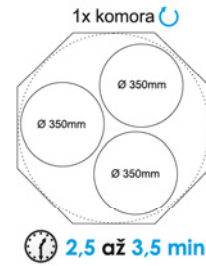
Rotační pec na pizzu v nerezovém provedení. Rychlé, výkonné a rovnoměrné pečení se odehrává na otáčivém šamotu. Programovatelné ovládání s elektronickou regulací teploty a nastavením rychlosti otáčení. Vynikající pro pečení široké škály produktů, jako je pizza, tortily, kuřecí křídélka, maso, toasty, arabský chléb ...

Pizza pec je dodávána s nerezovým pojízdným podstavcem.



OCTAGON 25

první elektrická
Inovativní a revoluční rotační pec na pizzu pro usnadnění každodenní práce



č. artiklu	název	Cena bez DPH
7330504 A1	Pizza pec OCTAGON 25	119.900,- Kč
7330505 A1	Odsávací zákryt C80	34.900,- Kč

Pec na pizzu rotační OCTAGON 35

jednokomorová s elektronickým ovládáním

Technická data:

Příkon.....	12 kW
Napětí.....	400V/50Hz
Rozměr (š x h x v)	1390 x 1220 x 1380 mm
Rozměr komory (š x h x v).....	1x 1050x700x105mm
Otočná pečicí plocha	Ø 925 mm
Pizza průměr do 30 cm	6 ks
Pizza průměr do 35 cm	5 ks
Produkční čas	2,5 až 3,5 min/pizza
Regulace teploty do	max. 450°C
Hmotnost	250 kg

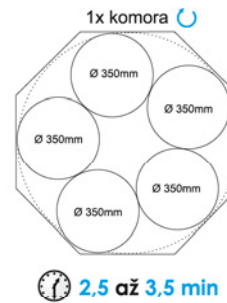
Rotační pec na pizzu v nerezovém provedení. Rychlé, výkonné a rovnoměrné pečení se odehrává na otáčivém šamotu. Programovatelné ovládání s elektronickou regulací teploty a nastavením rychlosti otáčení. Vynikající pro pečení široké škály produktů, jako je pizza, tortily, kuřecí křídélka, maso, toasty, arabský chléb ...

Pizza pec je dodávána s nerezovým pojízdným podstavcem.



OCTAGON 35 + C90

první elektrická
Inovativní a revoluční rotační pec na pizzu pro usnadnění každodenní práce

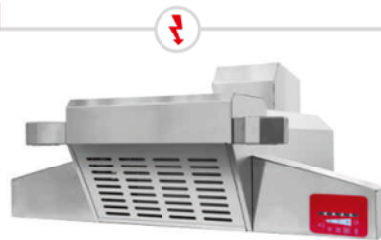


č. artiklu	název	Cena bez DPH
7330502 A1	Pizza pec OCTAGON 35	159.900,- Kč
7330503 A1	Odsávací zákryt C90	39.900,- Kč

Odsávací zákryt C80 a C90

Technická data:

	C80	C90
Příkon (W)/Napětí (V) ...	200/230	200/230
Šířka (mm)	1115	1390
Hloubka (mm)	1100	1210
Výška (mm)	430	430
Hmotnost (kg)	40	45



- osvětlení a vyjímatelné filtry
- volitelná rychlost motoru
- časovač ventilátoru
- funkce automatického vypnutí

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7330505 A1	Odsávací zákryt C80	34.900,- Kč
7330503 A1	Odsávací zákryt C90	39.900,- Kč



Inovativní a revoluční rotační pec na pizzu zrychlení a usnadnění každodenní práce

Pec na pizzu Entry Max 4 a 6

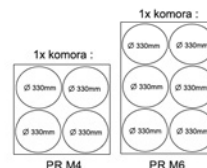
jednokomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	Entry Max 4	Entry Max 6
Šířka (mm)	990	990
Hloubka (mm)	920	1270
Výška (mm)	380	380
Komora (mm)	700x700	700x1050
Výška v komoře (mm)	150	150
Prac.teplota max. (°C)	450	450
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/5,6	400/9,3
Hmotnost (kg)	74	97



Entry Max 4



Entry Max nejprodávější elektrické modely pizza pecí. Jednoduché a přehledné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu spodních a horních těles v komoře. Pece jsou vybaveny digitálním teploměrem (termostat do 450°C). Provedení s nerezovým čelem, kvalitní izolací a opláštění v laku.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330400E A	Pizza pec Entry Max 4	400V	18.900,- Kč
7330401E A	Pizza pec Entry Max 6	400V	22.900,- Kč

Pec na pizzu Entry Max 6L a 9

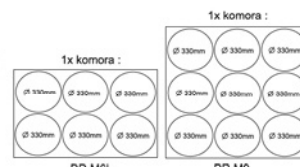
jednokomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	Entry Max 6L	Entry Max 9
Šířka (mm)	1340	1340
Hloubka (mm)	920	1270
Výška (mm)	380	380
Komora (mm)	1050x700	1050x1050
Výška v komoře (mm)	150	150
Prac.teplota max. (°C)	450	450
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/9,9	400/12,9
Hmotnost (kg)	97	130



Entry Max 6L



Entry Max nejprodávější elektrické modely pizza pecí. Jednoduché a přehledné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu spodních a horních těles v komoře. Pece jsou vybaveny digitálním teploměrem (termostat do 450°C). Provedení s nerezovým čelem, kvalitní izolací a opláštění v laku.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330402E A	Pizza pec Entry Max 6L	400V	26.900,- Kč
7330403E A	Pizza pec Entry Max 9	400V	31.900,- Kč

Pec na pizzu Entry Max 8 a 12

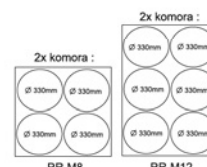
dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	Entry Max 8	Entry Max 12
Šířka (mm)	990	950
Hloubka (mm)	920	1270
Výška (mm)	680	380
Komora (mm)	2x700x700	2x700x1050
Výška v komoře (mm)	150	150
Prac.teplota max. (°C)	450	450
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/11,2	400/18,6
Hmotnost (kg)	149	175



Entry Max 8



Entry Max nejprodávější elektrické modely pizza pecí. Jednoduché a přehledné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu spodních a horních těles v komoře. Pece jsou vybaveny digitálním teploměrem (termostat do 450°C). Provedení s nerezovým čelem, kvalitní izolací a opláštění v laku.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330404E A	Pizza pec Entry Max 8	400V	32.900,- Kč
7330405E A	Pizza pec Entry Max 12	400V	39.900,- Kč

Pec na pizzu Entry Max 12L a 18

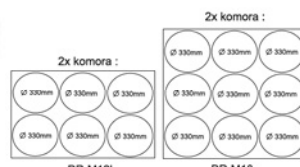
dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	Entry Max 12L	Entry Max 18
Šířka (mm)	1340	1340
Hloubka (mm)	920	1270
Výška (mm)	680	680
Komora (mm)	2x1050x700	2x1050x1050
Výška v komoře (mm)	150	150
Prac.teplota max. (°C)	450	450
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/19,8	400/25,8
Hmotnost (kg)	277	235



Entry Max 12L



Entry Max nejprodávější elektrické modely pizza pecí. Jednoduché a přehledné mechanické ovládání umožňuje individuální nastavení výkonu spodních a horních těles v komoře. Pece jsou vybaveny digitálním teploměrem (termostat do 450°C). Provedení s nerezovým čelem, kvalitní izolací a opláštění v laku.

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330406E A	Pizza pec Entry Max 12L	400V	44.900,- Kč
7330407E A	Pizza pec Entry Max 18	400V	53.900,- Kč

Podstavce pod pizza pece neutrální

Technická data:

	S4 / S6 / S6L / S9 / S8 / S12 / S12L / S18
Šířka (mm)	980 .. 980 .. 1300 .. 1300 .. 980 .. 980 .. 1300 .. 1300
Hloubka (mm)	820 .. 1100 .. 820 .. 1100 .. 820 .. 1100 .. 820 .. 1100
Výška (mm)	1012 .. 1012 .. 1012 .. 1012 .. 812 .. 812 .. 812 .. 812
Hmotnost (kg)	30 .. 31 .. 31 .. 33 .. 28 .. 30 .. 30 .. 38

Celonerezové rámové provedení se spodní polici.
Příplatek za pojizdné provedení 4.200,- Kč



provedení: nerez

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7330450 A	Podstavec-S4	4.900,- Kč
7330451 A	Podstavec-S6	5.500,- Kč
7330452 A	Podstavec-S6L	5.800,- Kč
7330453 A	Podstavec-S9	6.000,- Kč
7330454 A	Podstavec-S8	4.800,- Kč
7330455 A	Podstavec-S12	5.400,- Kč
7330456 A	Podstavec-S12L	5.700,- Kč
7330457 A	Podstavec-S18	5.900,- Kč

Pec na pizzu ML4 a ML6

Jednokomorová s mechanickým ovládáním

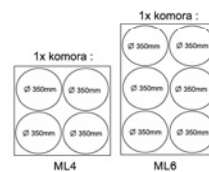
Technická data:

	ML 4	ML 6
Šířka (mm)	1010	1010
Hloubka (mm)	850	1210
Výška (mm)	420	420
Komora (mm)	720x720	720x1080
Výška v komoře (mm)	140	140
Prac.teplota max. (°C)	500	500
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/6	400/9
Hmotnost (kg)	115	165

Jednokomorový model je ovládaný samostatně dvěma nezávislými termostaty horní a spodní topnice (max. pracovní teplota do 500°C), hlavním vypínačem, kontrolkou provozu a teploměrem. Komora je vybavena osvětlením, proskleným průzorem, kvalitním odizolováním a robustním šamotovým dnem. Provedení čela pece a dveří je nerezové.



ML 4



Pizza-írrex

program PIZZERIAE



Ø 35 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330300 A1	Pizza pec ML4	400V	28.500,- Kč
7330301 A1	Pizza pec ML6	400V	35.500,- Kč

Pec na pizzu ML6W a ML9

Jednokomorová s mechanickým ovládáním

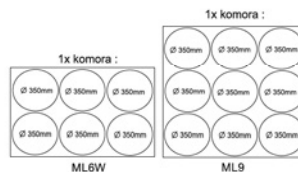
Technická data:

	ML6W	ML9
Šířka (mm)	1370	1370
Hloubka (mm)	850	1210
Výška (mm)	420	420
Komora (mm)	1080x720	1080x1080
Výška v komoře (mm)	140	140
Prac.teplota max. (°C)	500	500
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/9	400/13,2
Hmotnost (kg)	175	220

Jednokomorový model je ovládaný samostatně dvěma nezávislými termostaty horní a spodní topnice (max. pracovní teplota do 500°C), hlavním vypínačem, kontrolkou provozu a teploměrem. Komora je vybavena osvětlením, proskleným průzorem, kvalitním odizolováním a robustním šamotovým dnem. Provedení čela pece a dveří je nerezové.



ML 6W



Pizza-írrex

program PIZZERIAE



Ø 35 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330302 A1	Pizza pec ML6W	400V	47.500,- Kč
7330303 A1	Pizza pec ML9	400V	55.900,- Kč

Pec na pizzu ML44 a ML66

Dvoukomorová s mechanickým ovládáním

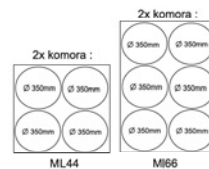
Technická data:

	ML 44	ML 66
Šířka (mm)	1010	1010
Hloubka (mm)	850	1210
Výška (mm)	750	750
Komora (mm) 2x	720x720	720x1080
Výška v komoře (mm)	140	140
Prac.teplota max. (°C)	500	500
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/12	400/18
Hmotnost (kg)	200	300

Dvoukomorový model je ovládaný pro každou komoru samostatně dvěma nezávislými termostaty horní a spodní topnice (max. pracovní teplota do 500°C), hlavním vypínačem, kontrolkou provozu a teploměrem. Komora je vybavena osvětlením, proskleným průzorem, kvalitním odizolováním a šamotovým dnem. Provedení čela pece a dveří je nerezové.



ML 44



Pizza-írrex

program PIZZERIAE



Ø 35 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330304 A1	Pizza pec ML44	400V	45.900,- Kč
7330305 A1	Pizza pec ML66	400V	56.500,- Kč

Pec na pizzu ML66W a ML99

Dvoukomorová s mechanickým ovládáním

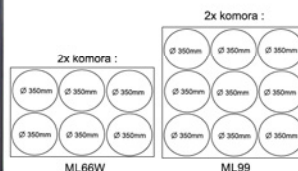
Technická data:

	ML66W	ML99
Šířka (mm)	1370	1370
Hloubka (mm)	850	1210
Výška (mm)	750	750
Komora (mm) 2x	1080x720	1080x1080
Výška v komoře (mm)	140	140
Prac.teplota max. (°C)	500	500
Napětí (V)/Příkon (kW)	400/18	400/26,4
Hmotnost (kg)	320	400

Dvoukomorový model je ovládaný pro každou komoru samostatně dvěma nezávislými termostaty horní a spodní topnice (max. pracovní teplota do 500°C), hlavním vypínačem, kontrolkou provozu a teploměrem. Komora je vybavena osvětlením, proskleným průzorem, kvalitním odizolováním a šamotovým dnem. Provedení čela pece a dveří je nerezové.



ML 66W



Pizza-írrex

program PIZZERIAE



Ø 35 cm

č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330306 A1	Pizza pec ML66W	400V	74.900,- Kč
7330307 A1	Pizza pec ML99	400V	87.500,- Kč

Podstavce pod pizza pece

neutrální s plnou vrchní a spodní deskou

Technická data:

	SP44	SP66	SP66W	SP99
Šířka (mm)	1010	1010	1370	1370
Hloubka (mm)	850	1210	850	1210
Výška (mm)	850	850	850	850

Podstavce v robustním montovaném lakovaném provedení (tmavý lak) ve standardu dodávány se spodní policí. Na objednávku může být podstavec s výškou 980 mm (modely 4, 6, 6W, 9)



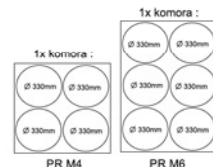
č. artiklu	název	pro model	Cena bez DPH
7330311 A1	Podstavec-SP44	ML-44	6.500,- Kč
7330313 A1	Podstavec-SP66	ML-66	7.500,- Kč
7330314 A1	Podstavec-SP66W	ML-66W	7.500,- Kč
7330315 A1	Podstavec-SP99	ML-99	8.500,- Kč
7330312 A1	Sada 4 koleček (2x brzděná)		4.000,- Kč

Pec na pizzu PR M4 a PR M6

jednokomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	PR M4	PR M6
Šířka (mm)	1060	1060
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	400	400
Komora (cm)	70x70, v=15	70x105, v=15
Pizza průměr 33cm	4ks	6ks
Příkon(kW)/Napětí (V)	7,3/400	11,8/400
Hmotnost (kg)	115	143



Model je elektromechanicky ovládan nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahlátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



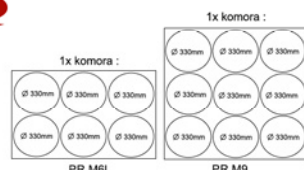
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330081 A	Pec PR M4	400V	41.900,- Kč
7330082 A	Pec PR M6	400V	49.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330383 A	Pec PR MS4	400V	47.900,- Kč
7330384 A	Pec PR MS6	400V	56.900,- Kč

Pec na pizzu PR M6L a PR M9

jednokomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	PR M6L	PR M9
Šířka (mm)	1410	1410
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	400	400
Komora (cm)	105x70, v=15	105x105, v=15
Pizza průměr 33cm	6ks	9ks
Příkon(kW)/Napětí(V)	11,15/400	13,85/400
Hmotnost (kg)	153	165



Model je elektromechanicky ovládan nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahlátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



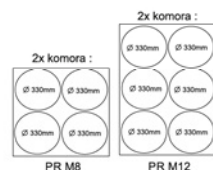
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330083 A	Pec PR M6L	400V	54.900,- Kč
7330084 A	Pec PR M9	400V	64.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330385 A	Pec PR MS6L	400V	62.900,- Kč
7330386 A	Pec PR MS9	400V	73.900,- Kč

Pec na pizzu PR M8 a PR M12

dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	PR M8	PR M12
Šířka (mm)	1060	1060
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	800	800
Komora 2x(cm)	70x70, v=15	70x105, v=15
Pizza průměr 33cm	8ks	12ks
Příkon(kW)/Napětí(V)	14,6/400	23,6/400
Hmotnost (kg)	166	217



Model je elektromechanicky ovládan nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahlátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



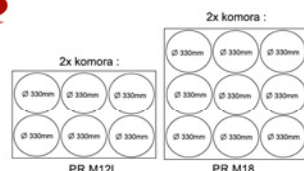
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330085 A	Pec PR M8	400V	72.900,- Kč
7330086 A	Pec PR M12	400V	86.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330387 A	Pec PR MS8	400V	83.900,- Kč
7330388 A	Pec PR MS12	400V	99.900,- Kč

Pec na pizzu PR M12L a PR M18

dvoukomorová s mechanickým ovládáním

Technická data:

	PR M12L	PR M18
Šířka (mm)	1410	1410
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	800	800
Komora 2x(cm)	105x70, v=15	105x105, v=15
Pizza průměr 33cm	12ks	18ks
Příkon(kW)/Napětí(V)	22,3/400	27,7/400
Hmotnost (kg)	228	291



Model je elektromechanicky ovládan nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahlátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330087 A	Pec PR M12L	400V	94.900,- Kč
7330088 A	Pec PR M18	400V	111.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330389 A	Pec PR MS12L	400V	109.900,- Kč
7330390 A	Pec PR MS18	400V	128.900,- Kč

Podstavce pod pizza pece

neutrální se spodní polici

Technická data:

	SP4 / SP6 / SP6L / SP9 / SP8 / SP12 / SP12L / SP18
Šířka (mm)	1050 ..1050 ..1040 ..1400 ..1050 .. 1050 ... 1400 ...1400
Hloubka (mm)	850 ..1200 ... 850 ..1200 ... 850 .. 1200 850 ...1200
Výška (mm)	950 ... 950 ... 950 ... 950 ... 850 ... 850 ... 850 ... 850
Hmotnost (kg)	26 27 27 28 25 26 26 27



provedení: nerez

č. artiklu	název	Cena bez DPH
7330316 A	Podstavec-SP4	8.300,- Kč
7330317 A	Podstavec-SP6	9.100,- Kč
7330318 A	Podstavec-SP6L	9.100,- Kč
7330319 A	Podstavec-SP9	9.800,- Kč
7330320 A	Podstavec-SP8	7.800,- Kč
7330321 A	Podstavec-SP12	8.700,- Kč
7330322 A	Podstavec-SP12L	8.700,- Kč
7330323 A	Podstavec-SP18	9.700,- Kč

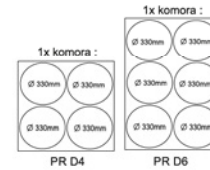
Celonerezové rámové provedení se spodní polici.
Příplatek za pojizdné provedení 4.200,- Kč

Pec na pizzu PR D4 a PR D6

jednokomorová s digitálním programovatelným ovládáním

Technická data:

	PR D4	PR D6
Šířka (mm)	1060	1060
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	400	400
Komora (cm).....	70x70,v=15	70x105,v=15
Pizza průměr 33cm	4ks	6ks
Příkon(kW)/Napětí (V)...	7,3/400	11,8/400
Hmotnost (kg)	115	143



Model je elektronicky ovládaný nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahřátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



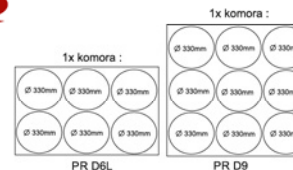
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330091 A	Pec PR D4	400V	46.900,- Kč
7330092 A	Pec PR D6	400V	56.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330391 A	Pec PR DS4	400V	52.900,- Kč
7330392 A	Pec PR DS6	400V	62.900,- Kč

Pec na pizzu PR D6L a PR D9

jednokomorová s digitálním programovatelným ovládáním

Technická data:

	PR D6L	PR D9
Šířka (mm)	1410	1410
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	400	400
Komora (cm).....	105x70,v=15	105x105,v=15
Pizza průměr 33cm	6ks	9ks
Příkon(kW)/Napětí(V)...	11,15/400	13,85/400
Hmotnost (kg)	153	165



Model je elektronicky ovládaný nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahřátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



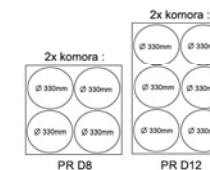
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330093 A	Pec PR D6L	400V	59.900,- Kč
7330094 A	Pec PR D9	400V	69.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330393 A	Pec PR DS6L	400V	68.900,- Kč
7330394 A	Pec PR DS9	400V	78.900,- Kč

Pec na pizzu PR D8 a PR D12

dvoukomorová s digitálním programovatelným ovládáním

Technická data:

	PR D8	PR D12
Šířka (mm)	1060	1060
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	800	800
Komora 2x(cm).....	70x70,v=15	70x105,v=15
Pizza průměr 33cm	8ks	12ks
Příkon(kW)/Napětí(V)...	14,6/400	23,6/400
Hmotnost (kg)	166	217



Model je elektronicky ovládaný nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahřátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.



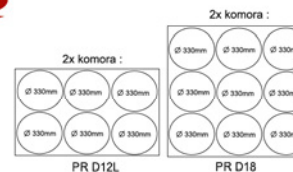
č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330095 A	Pec PR D8	400V	82.900,- Kč
7330096 A	Pec PR D12	400V	97.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330395 A	Pec PR DS8	400V	93.900,- Kč
7330396 A	Pec PR DS12	400V	109.900,- Kč

Pec na pizzu PR D12L a PR D18

dvoukomorová s digitálním programovatelným ovládáním

Technická data:

	PR D12L	PR D18
Šířka (mm)	1410	1410
Hloubka (mm)	1020	1370
Výška (mm)	800	800
Komora 2x(cm).....	105x70,v=15	105x105,v=15
Pizza průměr 33cm	12ks	18ks
Příkon(kW)/Napětí(V)...	22,3/400	27,7/400
Hmotnost (kg)	228	291



Model je elektronicky ovládaný nezávislými termostaty samostatných horních a spodních topnic, hlavním vypínačem, digitálním ukazatelem teploty, kontrolkou provozu a šamotovým dnem komory s patentovaným uložením jednotlivých topnic uvnitř spodní šamotové pečicí desky (ACTIVESTONE). Výrazné snížení času a výkonu potřebného k nahřátí komory na pracovní teplotu (snadné čištění / výměna a údržba jednotlivých topnic a šamotové desky). Provedení čela pece a dveří je nerezové.

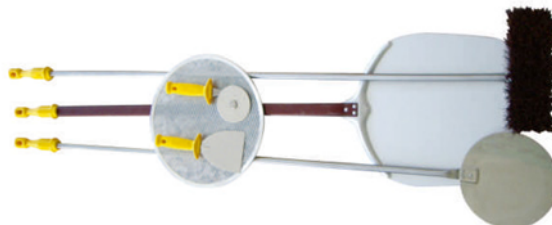


č. artiklu	název	napětí	Cena bez DPH
7330097 A	Pec PR D12L	400V	105.900,- Kč
7330098 A	Pec PR D18	400V	122.900,- Kč
Pec v provedení spodní ACTIVESTONE a vrchní šamot			
7330397 A	Pec PR DS12L	400V	119.900,- Kč
7330398 A	Pec PR DS18	400V	139.900,- Kč

Pizza sada "PROMOSET 33"

popis:

- 1x lopata Ø33cm, d=135cm
- 1x lopata Ø20cm, d=150cm
- 1x koště přírodní, d=150cm
- 1x nůž na pizzu Ø9cm
- 1x špachtle 10cm
- 1x pizza mřížka Al Ø33cm



č. artiklu	název	Cena bez DPH
1620863 A	Sada "PROMOSET 33"	3.900,- Kč