



Pizza Program

Piece do pizzy PizzaMaster	17
Piece i urządzenia do pizzy PizzaGroup	43
Akcesoria GI Metal	55

[O firmie](#)[Pizza Program](#)[Kotły z mieszadłem](#)[Urządzenia dynamiczne](#)[Catering i dystrybucja](#)[Wyjaśnienia](#)

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.



Urządzenia z obu serii, przed dopuszczeniem do sprzedaży, testowane są w ekstremalnej temperaturze 780°C.

Piece do pizzy PizzaMaster

Ogromna popularność symbolu kuchni włoskiej - pizzy, przyniosła duży popyt na urządzenia do jej przygotowania. Wyszukani pizzaioli mają konkretne wymagania sprzętowe, parametry urządzeń muszą gwarantować powtarzalną najwyższą jakość efektu końcowego, jakim jest odpowiednio wypieczony produkt. Piece PizzaMaster spełniają te wymagania. Optymalny rozkład ciepła, całkowicie elektryczne sterowanie wpływa na to, że, proces pieczenia odbywa się szybko i równomiernie. Ogromna różnorodność dostępnych modeli to odpowiedź na potrzeby każdego lokalu - od najmniejszych pizzerii, po największe restauracje.



Seria Modular

W miejscu, gdzie wysoka jakość musi zostać zachowana, niezależnie od obciążenia urządzenia.

Piece Modular stanowią najlepsze rozwiązanie dla pizzerii, restauracji, piekarni oraz innych punktów wydawania żywności, gdzie najważniejszym czynnikiem jest wydajność pieca.

Z myślą o takich miejscach powstała seria pieców Modular. Urządzeń z wysoką, jednolitą wydajnością grzewczą, niskim zużyciem energii i ponadstandardowym wyposażeniem podstawowym.

Aż 50 podstawowych modeli, różnych wielkości i konfiguracji, z możliwością dodatkowej rozbudowy, spełnia wymagania każdego lokalu. Ich duża moc i wydajność zapewniają ciągłość pracy i gwarantują realizację dowolnej ilości zamówień. W dużym lokalu gastronomicznym kluczową sprawą dla każdego Klienta jest krótki czas oczekiwania i sprawna obsługa.



Seria CounterTop

W miejscu, gdzie wymagania jakości są wysokie, ale przestrzeń ograniczona.

Piece CounterTop to idealne rozwiązanie dla lokali niedużych, często sezonowych, które chcą wypiekać wysokiej jakości pizzę i potrzebują pieca mobilnego, który stanowić będzie miły dodatek do wystroju lokalu, ale zachowa wszelkie atrybuty i funkcje profesjonalnego pieca do pizzy.

Gdy przestrzeń jest ograniczona niewątpliwym atutem jest możliwość przygotowania zróżnicowanego menu, piec musi być elastyczny, zdolny do pieczenia mięsa, ziemniaków i lasagne, ale również wypiekać doskonały chleb i ciasta. Piece CounterTop spełniają wszystkie te wymagania w niepowtarzalny sposób.

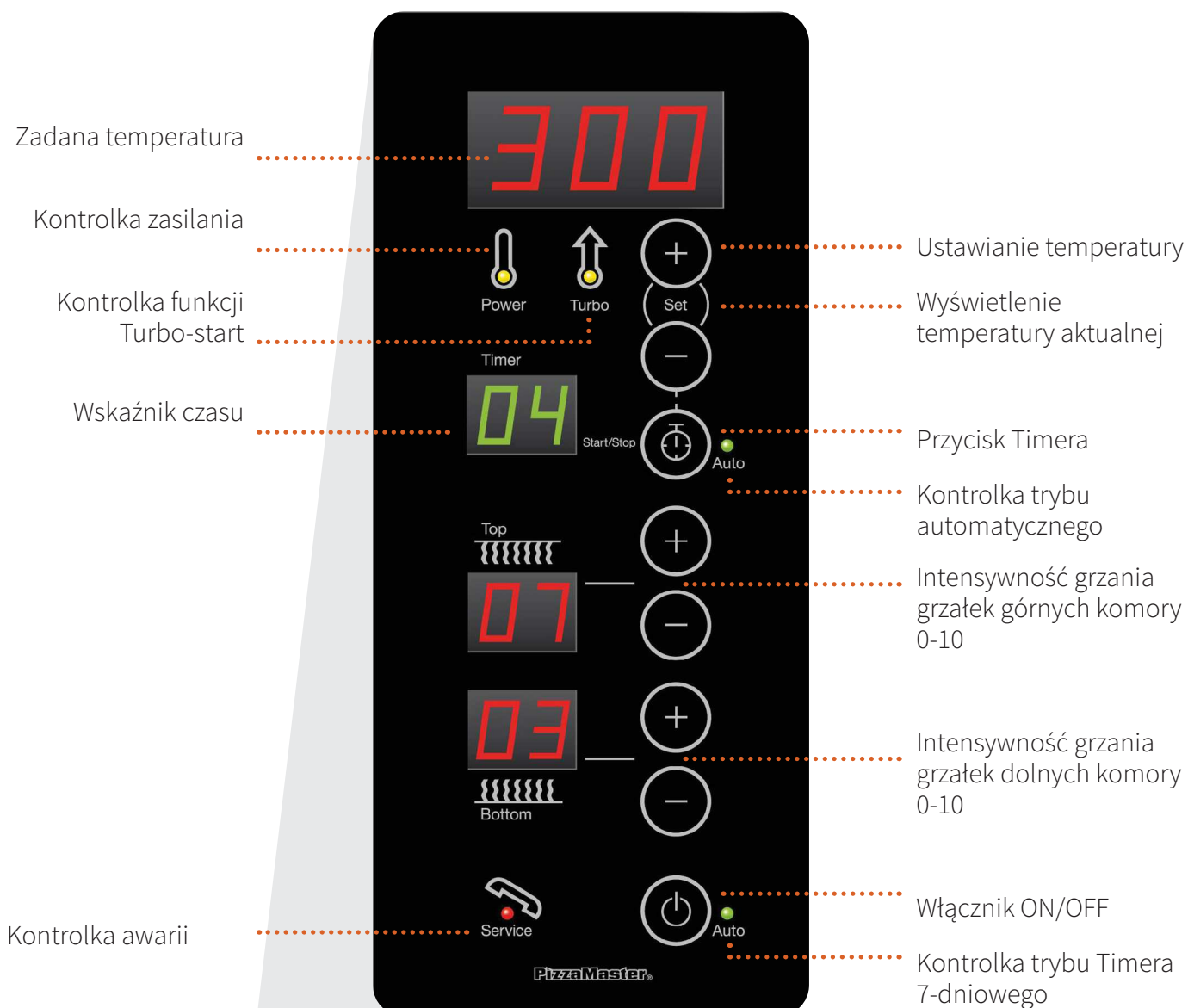
Dostępne są w 7 różnych rozmiarach, mogą być wyposażone w 1 lub 2 niezależne komory. Dla idealnego dopasowania, jedna lub dwie komory mogą być dodatkowo podzielone na 2 kolejne niezależne, poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej i grzałki. Modyfikacja taka wykonywana jest w czasie procesu produkcyjnego na wyraźne życzenie Klienta. To tylko jedna z wielu wyjątkowych cech pieców CounterTop.



Panel sterowania

Jednakowy dla obu serii, zarówno Modular, jak i CounterTop cyfrowy, przejrzysty i prosty panel sterowania, umożliwia sprawny wybór i ustawienie wszystkich parametrów.

Ustawienia mogą być różne dla każdej z komór, zgodnie z wymaganiami produktów, które poddawane są w nich obróbce cieplnej, ponieważ w urządzeniach z kilkoma komorami, każda z nich posiada swój niezależny panel.





SERIA MODULAR, LINIE: PM 700/800/900

Pełnowymiarowość i wysoka wydajność

Dostępne fronty z polerowanej
nierdzewnej stali:



Classic Silver (standardowy)



Phantom Black (opcjonalny)



Linia PM 700

Głębokość 710 mm

Dostępne szerokości:

710 / 1065 / 1420 mm



Pokazany model:

PM 732ED

(zawiera dodatkowe wyposażenie)

Linia PM 800

Głębokość 820 mm

Dostępne szerokości:

820 / 1230 / 1640 mm



Pokazany model:

PM 832ED

(zawiera dodatkowe wyposażenie)

Linia PM 900

Głębokość 920 mm

Dostępne szerokości:

920 / 1380 / 1840 mm



Pokazany model:

PM 932ED

(zawiera dodatkowe wyposażenie)



Seria MODULAR, linie: PM 700/800/900 - modele pieców



PM 911



PM 721/821/921



PM 731/831/931



PM 741/841/941



PM 912



PM 722/822/922



PM 732/832/932



PM 742/842/942



PM 913



PM 723/823/923



PM 733/833/933



PM 743/843/943



PM 914



PM 724/824/924



PM 734/834/934



PM 744/844/944



PM 915



PM 725/825/925



PM 735/835/935



PM 745/845/945

LINIE: PM 700/800

LINIA PM 900

Unikalne wyposażenie w standardzie



Panel kontrolny cyfrowy – logiczny i łatwy w użyciu



Wytrzymałe, łatwe w obsłudze drzwi, z dużą sztywnością i ergonomicznymi uchwytami



Płyta szamotowa z naturalnej gliny posiada funkcję crisp dla idealnej chrupkości i lepszego smaku



Wysuwana od frontu półka załadunkowa ułatwia pozyskanie dodatkowego miejsca.

Optymalna moc i całkowita kontrola

Piece PizzaMaster Modular pozwalają w pełni kontrolować moc, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu grzałek w strefie górnej i dolnej. Seria Modular posiada również funkcję Turbo-start, umożliwiającą błyskawiczne rozgrzanie komór pieca do zadanej temperatury. W standardzie pieców Modular jest także dwufunkcyjny timer z alarmem, w zależności od wersji - manualny lub automatyczny. Użytkownik może ustawić czas zarówno ręcznie, każdorazowo lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

Dwie antyodblaskowe lampy ksenonowe

W celu ułatwienia kontroli załadunku i wyładunku oraz podglądu stopnia wypieczenia, z przodu każdej komory pieca zamontowane są dwie płaskie lampy ksenonowe.

Wysoka, jednolita wydajność grzewcza

Piece serii Modular posiadają w każdym wymiarze bardzo wysoką wydajność cieplną z równomiernie rozmieszczoną temperaturą w komorach. Piec PizzaMaster może być obciążony intensywniej niż inne, bez przedłużania czasu indywidualnego wypieku. Aby zrekompensować częste otwieranie drzwi w godzinach szczytu, tuż za drzwiami pieca zostały umieszczone dodatkowe grzałki o wyższej, dopasowanej mocy. To gwarantuje większą jednolitość temperatury oraz szybsze jej odzyskiwanie.

Solidne drzwi z dużą sztywnością i ergonomicznymi uchwytami

Każdy piec PizzaMaster posiada solidnie wykonane drzwi z wyjątkowo wytrzymałymi łożyskami, które gwarantują wiele lat bezawaryjnej pracy. Z pomocą ergonomicznych uchwytów, drzwi otwierają i zamykają się bardzo płynnie i łatwo. Duża, odbijająca ciepło szyba daje doskonałą widoczność i minimalną utratę energii.

Płyta szamotowa z naturalnej gliny z funkcją crisp

Specjalna porowata struktura glinianej płyty szamotowej (100% zawartość gliny w Artisan do 500°C), zapewnia nagromadzenie odpowiedniej ilości ciepła oraz równomierne jego rozmieszczenie. Ta wyjątkowa cecha minimalizuje także ryzyko przypalenia spodu wypiekanego ciasta oraz gwarantuje jego odpowiednią chrupkość. Powierzchnia płyty z naturalnej gliny jest także znacznie trwalsza niż inne typy płyt szamotowych ze względu na jej wysoką odporność na pękanie. Klasyczne płyty to 80% gliny i 20% ceramiki.

Inne przydatne akcesoria

Piece Modular posiadają od frontu wysuwaną półkę, która zgodnie z preferencjami użytkownika, może być umieszczona tuż pod piecem i służyć jako dodatkowy blat lub niżej w podstawie. Piece Modular standardowo wyposażone są w podstawę, w której wszystkie nogi zakończone są kółkiem z blokadą. Posiadają również okap, z możliwością podłączenia i zintegrowania z centralnym system wentylacyjnym odprowadzającym opary, oraz kontrolowaną regulację wentylacji pieca, której celem jest odprowadzenie nagromadzonej wilgoci.

Funkcje specjalne - dodatkowe możliwości pieców

Wersja wysokotemperaturowa – wydajność XTREME

Specjalna wersja 500°C/932°F umożliwia wypiek pizzy Neapolitańskiej (neapolitańskiej), wypieków i innych potraw, wymagających wysokiej temperatury.

Wersja dla piekarni z funkcją parową

Piece te mogą posiadać również opcjonalny system parowania* (Steam Option). Składają się na niego niezależnie kontrolowane wytwarzacze pary w każdej komorze. System naparowania jest idealnie dopasowany do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

* nie łączy się z wersją Extrem oraz płytami szamotowymi Artisan.

Wersja morska do zastosowania na statkach

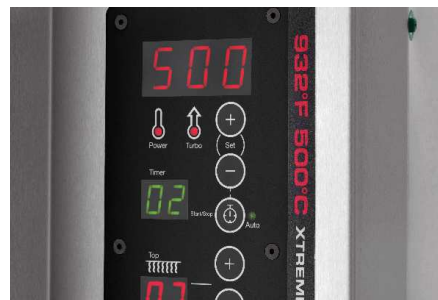
Wszystkie modułowe piece PizzaMaster mogą być przystosowane do zainstalowania i działania na łodziach lub statkach. Opcje i zabezpieczenia są spersonalizowane według potrzeb Klienta. Wersje morskie pieców podlegają także indywidualnej wycenie.

Dodatkowa wysokość komory na rosnące wypieki

Szeroki wybór modeli pieców został dodatkowo wzbogacony możliwością zamówienia jednej lub więcej komór pieca o specjalnej wysokości. Wewnętrzna wysokość komory zostaje powiększona ze standardowego prześwitu 210 mm o 35 mm, co daje wysokość 245 mm, umożliwiającą równomierny wypiek wyższych i wyżej wyrastających produktów, oraz tych, które zostały umieszczone w głębokich naczyniach.

Automatyczny timer dla codziennej gotowości

Umieszczony w dostępnym miejscu (na tablicy rozdzielczej) automatyczny 7-dniowy timer ułatwia i znacznie przyspiesza pracę pizzermana. Piec nagrzewa się o ustawionej godzinie i wyłącza po zakończonej pracy. Dzięki czemu jego najwyższa wydajność pokrywa się z godzinami otwarcia lokalu, bez straty czasu związanymi z oczekiwaniem na osiągnięcie właściwej temperatury.



Okap zintegrowany - wersja standardowa



Okap zintegrowany - wersja opcjonalna wysunięta

700



6-75x
pojemność



25 cm

4-40x 35 cm
1-15x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 700 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031262	PM 721ED	1	1125 x 905 x 480/1655	710 x 710 x 210	6,7	6,7	215	30 781 zł
00031263	PM 722ED	2	1125 x 905 x 820/1825	710 x 710 x 210	6,7	13,4	280	48 540 zł
00031264	PM 723ED	3	1125 x 905 x 1160/1910	710 x 710 x 210	6,7	20,1	345	66 293 zł
00031265	PM 724ED	4	1125 x 905 x 1500/1995	710 x 710 x 210	6,7	26,8	410	97 289 zł
00031266	PM 725ED	5	1125 x 905 x 1840/2335	710 x 710 x 210	6,7	33,5	475	115 047 zł
00031267	PM 731ED	1	1480 x 905 x 480/1655	1065 x 710 x 210	9,5	9,5	263	34 650 zł
00031268	PM 732ED	2	1480 x 905 x 820/1825	1065 x 710 x 210	9,5	19	365	53 523 zł
00031269	PM 733ED	3	1480 x 905 x 1160/1910	1065 x 710 x 210	9,5	28,5	467	72 310 zł
00031270	PM 734ED	4	1480 x 905 x 1500/1995	1065 x 710 x 210	9,5	38	569	105 259 zł
00031271	PM 735ED	5	1480 x 905 x 1840/2335	1065 x 710 x 210	9,5	47,5	671	124 122 zł
00031272	PM 741ED	1	1835 x 905 x 480/1655	1420 x 710 x 210	12,5	12,5	311	38 229 zł
00031273	PM 742ED	2	1835 x 905 x 820/1825	1420 x 710 x 210	12,5	25	450	57 903 zł
00031274	PM 743ED	3	1835 x 905 x 1160/1910	1420 x 710 x 210	12,5	37,5	589	77 571 zł
00031275	PM 744ED	4	1835 x 905 x 1500/1995	1420 x 710 x 210	12,5	50	728	111 984 zł
00031276	PM 745ED	5	1835 x 905 x 1840/2335	1420 x 710 x 210	12,5	62,5	867	131 744 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na topaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem
- kolorystyka Phantom Black: cena netto + 21%



Akcesoria do pieców z linii PM 700

700

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	105 x 320 x 135	840 zł
00031279	Półka boczna 30 cm - PM 7XX		300 x 790 x 15	840 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031281	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 72X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla 1-3 komorowych)	985 x 800 x 45	1 648 zł
00031282	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 73X (piece 1-3 półkowe)		1335 x 800 x 45	1 800 zł
00031283	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 74X (piece 1-3 półkowe)		1695 x 800 x 45	2 018 zł
00031284	Półka pomocnicza 724/725	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w linii 700, montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	985 x 800 x 45	2 018 zł
00031285	Półka pomocnicza 734/735		1335 x 800 x 45	2 208 zł
00031286	Półka pomocnicza 744/745		1695 x 800 x 45	2 480 zł
00031287	Artisan High Temp Clay-Stone 72X	płyta szmatowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 350 x 350 x 30	1 800 zł
00031288	Artisan High Temp Clay-Stone 73X		6x 350 x 350 x 30	2 611 zł
00031289	Artisan High Temp Clay-Stone 74X		8x 350 x 350 x 30	3 422 zł
00031290	Wyższa komora 72X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	710 x 710 x 245	1 923 zł
00031291	Wyższa komora 73X - 245 mm		1065 x 710 x 245	2 356 zł
00031292	Wyższa komora 74X - 245 mm		1420 x 710 x 245	2 710 zł
00031293	Przedłużony okap 72X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1125 x 385 x 110	1 093 zł
00031294	Przedłużony okap 73X		1480 x 385 x 110	1 273 zł
00031295	Przedłużony okap 74X		1835 x 385 x 110	1 453 zł
00031296	Podstawa z szafką UBC 72X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1125 x 800 x 935	11 987 zł
00031298	Podstawa z szafką UBC 73X*		1480 x 800 x 935	13 545 zł
00031300	Podstawa z szafką UBC 74X*		1835 x 800 x 935	15 170 zł
00031297	Podstawa z garnikiem UBC 72X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1125 x 800 x 935	17 428 zł
00031299	Podstawa z garnikiem UBC 73X*		1480 x 800 x 935	19 051 zł
00031301	Podstawa z garnikiem UBC 74X*		1835 x 800 x 935	20 687 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	-	10 538 zł
00031303	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydział mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 250 zł
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 705 zł
00031307	Wersja Divisio (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	1 484 zł

O firmie

Pizza Program

Kotły z mieszkadłem

Urządzenia dynamiczne

Catering i dystrybucja

Wyjaśnienia

800



9-90x
pojemność



25cm

4-45x 35 cm
2-25x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 800 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031323	PM 821ED	1	1250 x 1025 x 480/1655	820 x 820 x 210	9	9	272	34 359 zł
00031324	PM 822ED	2	1250 x 1025 x 820/1825	820 x 820 x 210	9	18	363	53 243 zł
00031325	PM 823ED	3	1250 x 1025 x 1160/1910	820 x 820 x 210	9	27	443	72 057 zł
00031326	PM 824ED	4	1250 x 1025 x 1500/1995	820 x 820 x 210	9	36	523	105 050 zł
00031327	PM 825ED	5	1250 x 1025 x 1840/2335	820 x 820 x 210	9	45	635	123 935 zł
00031328	PM 831ED	1	1660 x 1025 x 480/1655	1230 x 820 x 210	13,5	13,5	305	39 163 zł
00031329	PM 832ED	2	1660 x 1025 x 820/1825	1230 x 820 x 210	13,5	27	450	58 853 zł
00031330	PM 833ED	3	1660 x 1025 x 1160/1910	1230 x 820 x 210	13,5	40,5	595	78 619 zł
00031331	PM 834ED	4	1660 x 1025 x 1500/1995	1230 x 820 x 210	13,5	54	740	113 081 zł
00031332	PM 835ED	5	1660 x 1025 x 1840/2335	1230 x 820 x 210	13,5	67,5	885	132 852 zł
00031333	PM 841ED	1	2070 x 1025 x 480/1655	1640 x 820 x 210	17	17	355	44 430 zł
00031334	PM 842ED	2	2070 x 1025 x 820/1825	1640 x 820 x 210	17	34	572	65 203 zł
00031335	PM 843ED	3	2070 x 1025 x 1160/1910	1640 x 820 x 210	17	51	789	85 975 zł
00031336	PM 844ED	4	2070 x 1025 x 1500/1995	1640 x 820 x 210	17	68	1006	122 336 zł
00031337	PM 845ED	5	2070 x 1025 x 1840/2335	1640 x 820 x 210	17	85	1223	143 098 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na łopaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem
- kolorystyka Phantom Black: cena netto + 21%



Akcesoria do pieców z linii PM 800

800

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	105 x 320 x 135	840 zł
00031340	Półka boczna 30 cm - PM 8XX		300 x 790 x 15	921 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031342	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 82X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla pieców 1-3 komorowych)	1110 x 800 x 45	1 800 zł
00031343	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 83X (piece 1-3 półkowe)		1460 x 800 x 45	2 089 zł
00031344	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 84X (pieców 1-3 półkowe)		1820 x 800 x 45	2 382 zł
00031345	Półka pomocnicza 824/825	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w serii 800; montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	1110 x 800 x 45	2 208 zł
00031346	Półka pomocnicza 834/835		1460 x 800 x 45	2 562 zł
00031347	Półka pomocnicza 844/845		1820 x 800 x 45	2 943 zł
00031348	Artisan High Temp Clay-Stone 82X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 410 x 410 x 30	1 936 zł
00031349	Artisan High Temp Clay-Stone 83X		4x 410 x 410 x 30	2 818 zł
00031350	Artisan High Temp Clay-Stone 84X		8x 410 x 410 x 30	3 694 zł
00031351	Wyższa komora 82X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	820 x 820 x 245	2 356 zł
00031352	Wyższa komora 83X - 245 mm		1230 x 820 x 245	2 710 zł
00031353	Wyższa komora 84X - 245 mm		1640 x 820 x 245	3 138 zł
00031354	Przedłużony okap 82X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1250 x 385 x 110	1 273 zł
00031355	Przedłużony okap 83X		1660 x 385 x 110	1 453 zł
00031356	Przedłużony okap 84X		2070 x 385 x 110	1 643 zł
00031357	Podstawa z szafką UBC 82X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1250 x 800 x 930	13 557 zł
00031359	Podstawa z szafką UBC 83X*		1660 x 800 x 935	15 207 zł
00031361	Podstawa z szafką UBC 84X*		2070 x 800 x 935	16 939 zł
00031358	Podstawa z garownikiem UBC 82X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1250 x 800 x 935	19 063 zł
00031360	Podstawa z garownikiem UBC 83X*		1660 x 800 x 935	20 724 zł
00031362	Podstawa z garownikiem UBC 84X*		2070 x 800 x 935	22 369 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory	-	10 538 zł
00031364	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydział mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 446 zł
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 250 zł
00031307	Wersja Divisio (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	2 705 zł

O firmie

Pizza Program

Kotły z mieszadłem

Urządzenia dynamiczne

Catering i dystrybucja

Wyjaśnienia

006



12-120x
pojemność



25cm

5-55x 35 cm

4-40x 45 cm

Piec do pizzy linia PM 900 - sterowanie elektroniczne

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca/całkowity* mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031389	PM 911ED	1	1040 x 1125 x 480/1655	670 x 920 x 210	8,5	8,5	203	31 460 zł
00031390	PM 912ED	2	1040 x 1125 x 820/1825	670 x 920 x 210	8,5	17	281	50 415 zł
00031391	PM 913ED	3	1040 x 1125 x 1160/1910	670 x 920 x 210	8,5	25,5	354	69 371 zł
00031392	PM 914ED	4	1040 x 1125 x 1500/1995	670 x 920 x 210	8,5	34	426	102 505 zł
00031393	PM 915ED	5	1040 x 1125 x 1840/2335	670 x 920 x 210	8,5	42,5	515	121 466 zł
00031394	PM 921ED	1	1350 x 1125 x 480/1655	920 x 920 x 210	11	11	243	37 575 zł
00031395	PM 922ED	2	1350 x 1125 x 820/1825	920 x 920 x 210	11	22	330	57 418 zł
00031396	PM 923ED	3	1350 x 1125 x 1160/1910	920 x 920 x 210	11	33	441	77 184 zł
00031397	PM 924ED	4	1350 x 1125 x 1500/1995	920 x 920 x 210	11	44	539	111 869 zł
00031398	PM 925ED	5	1350 x 1125 x 1840/2335	920 x 920 x 210	11	55	638	131 716 zł
00031399	PM 931ED	1	1810 x 1125 x 480/1655	1380 x 920 x 210	16,8	16,8	282	44 175 zł
00031400	PM 932ED	2	1810 x 1125 x 820/1825	1380 x 920 x 210	16,8	33,6	431	65 024 zł
00031401	PM 933ED	3	1810 x 1125 x 1160/1910	1380 x 920 x 210	16,8	50,4	580	85 944 zł
00031402	PM 934ED	4	1810 x 1125 x 1500/1995	1380 x 920 x 210	16,8	67,2	729	122 435 zł
00031403	PM 935ED	5	1810 x 1125 x 1840/2335	1380 x 920 x 210	16,8	84	878	143 294 zł
00031404	PM 941ED	1	2270 x 1125 x 480/1655	1840 x 920 x 210	21,3	21,3	412	50 374 zł
00031405	PM 942ED	2	2270 x 1125 x 820/1825	1840 x 920 x 210	21,3	42,6	665	72 109 zł
00031406	PM 943ED	3	2270 x 1125 x 1160/1910	1840 x 920 x 210	21,3	63,9	920	93 845 zł
00031407	PM 944ED	4	2270 x 1125 x 1500/1995	1840 x 920 x 210	21,3	85,2	1173	131 903 zł
00031408	PM 945ED	5	2270 x 1125 x 1840/2335	1840 x 920 x 210	21,3	106,5	1427	153 644 zł

* wymiar całkowity liczony jest z podstawą i okapem

Wyposażenie opcjonalne (za dopłatą):

- podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system przydziału mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem temperatur do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na topaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem
- kolorystyka Phantom Black: cena netto + 21%



Akcesoria do pieców z linii PM 900

900

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031277	Uchwyt na łopaty	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca; mieści 3 szt. łopat	2x 300 x 150 x 70	840 zł
00031278	Stojak na olej i przyprawy	możliwość zamontowania z lewej lub z prawej strony pieca	105 x 320 x 135	840 zł
00031411	Półka boczna 30 cm - PM 9XX		300 x 790 x 15	992 zł
00031280	Timer 7-dniowy	7-dniowy cyfrowy timer do automatycznego i samoczynnego uruchomienia się i wyłączenia pieca	-	1 495 zł
00031413	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 91X (piece 1-3 półkowe)	dodatkowa wysuwana przednia półka pomocnicza (dla pieców 1-3 komorowych)	1000 x 800 x 45	1 800 zł
00031414	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 92X (piece 1-3 półkowe)		1210 x 800 x 45	2 089 zł
00031415	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 93X (piece 1-3 półkowe)		1610 x 800 x 45	2 382 zł
00031416	Wysuwana przednia półka pomocnicza PM 94X (pieców 1-3 półkowe)		2020 x 800 x 45	2 682 zł
00031417	Półka pomocnicza 914/915	półka w podstawie dla pieców do pizzy 4 i 5 komorowych w serii 900; montowana na stałe w podstawie, bez możliwości wysuwania	1000 x 800 x 45	2 208 zł
00031418	Półka pomocnicza 924/925		1210 x 800 x 45	2 562 zł
00031419	Półka pomocnicza 934/935		1610 x 800 x 45	2 943 zł
00031420	Półka pomocnicza 944/945		2020 x 800 x 4	3 296 zł
00031421	Artisan High Temp Clay-Stone 91X	płyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	4x 330 x 450 x 30	1 702 zł
00031422	Artisan High Temp Clay-Stone 92X		4x 450 x 450 x 30	2 072 zł
00031423	Artisan High Temp Clay-Stone 93X		6x 450 x 450 x 30	3 019 zł
00031424	Artisan High Temp Clay-Stone 94X		8x 450 x 450 x 30	3 966 zł
00031425	Wyższa komora 91X - 245 mm	podwyższona komora do 245 mm; cena dotyczy jednej komory	670 x 920 x 245	2 427 zł
00031426	Wyższa komora 92X - 245 mm		920 x 920 x 245	2 710 zł
00031427	Wyższa komora 93X - 245 mm		1380 x 920 x 245	3 138 zł
00031428	Wyższa komora 94X - 245 mm		1840 x 920 x 245	3 576 zł
00031429	Przedłużony okap 91X	okap wydłużony z przodu; lepsze pochłanianie pary	1140 x 385 x 110	1 273 zł
00031430	Przedłużony okap 92X		1350 x 385 x 110	1 453 zł
00031431	Przedłużony okap 93X		1810 x 385 x 110	1 643 zł
00031432	Przedłużony okap 94X		2270 x 385 x 110	1 828 zł
00031433	Podstawa z szafką UBC 92X*	zabudowana podstawa (ścianki: stal nierdzewna, z przodu suwane drzwi szklane)	1350 x 800 x 935	15 252 zł
00031435	Podstawa z szafką UBC 93X*		1810 x 800 x 935	16 926 zł
00031437	Podstawa z szafką UBC 94X*		2270 x 800 x 935	18 613 zł
00031434	Podstawa z garownikiem UBC 92X*	zabudowana podstawa z możliwością garowania; moc: 1 kW	1350 x 800 x 935	20 687 zł
00031436	Podstawa z garownikiem UBC 93X*		1810 x 800 x 935	22 356 zł
00031438	Podstawa z garownikiem UBC 94X*		2270 x 800 x 935	24 125 zł
00031302	Steam System (do jednej komory)		-	10 538 zł
00031440	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach	-	wycena indywidualna
00031304	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory	-	2 446 zł
00031305	Power Guard 2 (sprzedawane tylko w parach)	system kontrolujący przydziału mocy; może być zastosowany parami do dwóch komór; cena dotyczy dwóch komór	-	2 250 zł
00031306	Przyłącze 2-napięciowe: 400V / 3N; 230V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory	-	2 705 zł
00031307	Wersja Divisio (kilkuczęściowa)	przygotowanie pieca do transportu przez wąskie przejścia; dla pieców 2-komorowych	-	1 484 zł

O firmie

Pizza Program

Kotły z mieszkadłem

Urządzenia dynamiczne

Catering i dystrybucja

Wyjaśnienia

Seria Modular - akcesoria dodatkowe



Kolorystyka Phantom Black



Uchwyt na łopaty



Półka pomocnicza i uchwyt na przyprawę



Półki boczne

Phantom Black (czarny)

Dostępny w opcji kolor czarny to ukłon w stronę inwestorów, którzy wybrali otwarty układ kuchni. Elegancki wygląd pieców dostosuje się do każdego, nawet najbardziej ekskluzywnego wnętrza lokalu.

Uchwyt na łopaty i inne akcesoria

To wyjątkowe rozwiązanie umożliwia trzymanie wszystkich niezbędnych akcesoriów do pizzy w zasięgu ręki. Uchwyt może być umieszczony zarówno po prawej, jak i lewej stronie urządzenia. Można w nim bezpiecznie przechowywać do 3 łopat.

Stojak na olej i przyprawę

Idealny dodatek, który pomoże utrzymać w czystości miejsce pracy pizzermana. Stojak może być umieszczony zarówno z prawej, jak i z lewej strony pieca. Wyposażony jest w dwie misy na olej i przyprawę, pędzel oraz nóż krążkowy do pizzy.

Półki boczne

Dodatkowe półki montowane do podstawy urządzenia, na których można ustawić dodatki do pizzy lub pudełka.

Dodatkowa, wysuwana od frontu półka załadowcza

Zamontowanie dodatkowej półki pod piecem podwaja przestrzeń roboczą. W zależności od umieszczenia pierwszej półki (dostępnej w standardzie), dodatkowa może zostać umieszczona zarówno tuż pod piecem albo w podstawie.

Szafka zabudowana dla wygody i higieny

Każdy piec PizzaMaster może być wyposażony w wysoce wszechstronną szafkę zabudowaną jako podstawa pieca. Może mieć nierdzewne ściany oraz suwane szklane drzwi. Prowadnice półek i przegródki mają niemal nieograniczoną opcję regulacji. Dodatkową przestrzeń można rozplanować według potrzeb i wykorzystywać optymalnie, przechowując różne rozmiary blach i siatek na pizzę na tej samej powierzchni.

Szafka zabudowana może być również zamówiona w opcji z funkcją garowania ciasta.



SERIA COUNTERTOP

Kompaktowość, wszechstronność i wysoka wydajność – piece z płytami szamotowymi z naturalnej gliny

Dostępne fronty z polerowanej nierdzewnej stali:



Classic Silver (standardowy)



Phantom Black (opcjonalny)



Linia PM 350

Głębokość 355 mm

Dostępne szerokości:

355 mm – 710 mm



Pokazany model:

PM 352ED

Linia PM 400

Głębokość 410 mm

Dostępne szerokości:

410 mm – 820 mm



Pokazany model:

PM 402ED- 1

Linia PM 450

Głębokość 460 mm

Dostępne szerokości:

460 mm – 920 mm



Pokazany model:

PM 452ED

Linia PM 550

Głębokość 535 mm

Szerokość: 535 mm



Pokazany model:

PM 552ED- 2

Seria CounterTop - standardowa szerokość



PM 351ED PM 401ED PM 451ED PM 551ED



PM 351ED-1 PM 401ED-1 PM 451ED-1 PM 551ED-1



PM 352ED PM 402ED PM 452ED PM 552ED



PM 352ED-1 PM 402ED-1 PM 452ED-1 PM 552ED-1



PM 352ED-2 PM 402ED-2 PM 452ED-2 PM 552ED-2

**Linia
PM 350**

**Linia
PM 400**

**Linia
PM 450**

**Linia
PM 550**

Seria CounterTop - podwójna szerokość



PM 351ED-DW PM 401ED-DW PM 451ED-DW



PM 351ED-1DW PM 401ED-1DW PM 451ED-1DW



PM 352ED-DW PM 402ED-DW PM 452ED-DW



PM 352ED-1DW PM 402ED-1DW PM 452ED-1DW



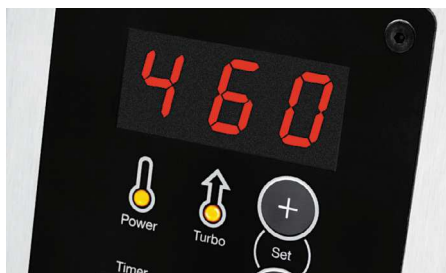
PM 352ED-2DW PM 402ED-2DW PM 452ED-2DW

**Linia
PM 350DW**

**Linia
PM 400DW**

**Linia
PM 450DW**

Unikalne wyposażenie w standardzie



Bezstopniowy elektroniczny panel sterowania, funkcja Turbo-start i cyfrowy wyświetlacz są logiczne i łatwe w użyciu



Duże, solidne drzwi z ergonomicznym uchwytem i przestronną szybą i oświetleniem ksenonowym ułatwiają pracę pizzaiolo.



Każda komora pieca może być łatwo podzielona na dwie mniejsze poprzez zamontowanie dodatkowej płyty szamotowej oraz elementu grzejącego, podwoi to wydajność pieca.



Optymalna moc i całkowita kontrola

Piece PizzaMaster CounterTop pozwalają w pełni kontrolować moc, dzięki bezstopniowemu, niezależnemu sterowaniu grzałek w strefie górnej i dolnej. Seria CounterTop posiada również funkcję Turbo-start, umożliwiającą błyskawiczne rozgrzanie komór pieca do zadanej temperatury. W standardzie pieców CounterTop jest także dwufunkcyjny timer z alarmem, w zależności od wersji - manualny lub automatyczny. Użytkownik może ustawić czas zarówno ręcznie, każdorazowo lub automatycznie dla wszystkich wypieków, poprzez naciśnięcie jednego przycisku.

Ergonomiczność, znakomity wygląd i wysoki poziom wykonania

Obudowa pieców CounterTop to polerowane powierzchnie z nierdzewnej stali, ciasno przylegające złączenia oraz brak widocznych śrub i nitów, co ułatwia utrzymanie tych urządzeń w czystości. Piece posiadają solidne, łatwe do otwarcia drzwi z ergonomicznym uchwytem i dużą szybą oraz ksenonowe oświetlenie.

Wyposażone są w wyjątkowy system izolacyjny. Odzwierciedla to jakość, prowadzącą prosto do serca każdego pieca PizzaMaster, gdzie niezawodne działanie ma duże znaczenie. W związku z tym piec jest zaprojektowany, tak aby oferował dokładnie to co obiecujemy, co zapewnia uzyskanie profesjonalnych rezultatów w każdej sytuacji, w której wygoda jest sprawą niezbędną, a jakość bezwzględnie najważniejszą.

Płyta szamotowa z naturalnej gliny z funkcją crisp

Specjalna porowata struktura glinianej płyty szamotowej (100% zawartość gliny w Artisan do 500°C), zapewnia nagromadzenie odpowiedniej ilości ciepła oraz równomierne jego rozmieszczenie. Ta wyjątkowa cecha minimalizuje także ryzyko przypalenia spodu wypiekanego ciasta oraz gwarantuje jego odpowiednią chrupkość. Powierzchnia płyty z naturalnej gliny jest także znacznie trwalsza, niż inne typy płyt szamotowych, ze względu na jej wysoką odporność na pęknięcie. Klasyczne płyty to 80% gliny i 20% ceramiki.



Funkcje specjalne - dodatkowe możliwości pieców



Wersja wysokotemperaturowa – wydajność XTREME

Specjalna wersja 500°C/932°F umożliwia wypiek pizzy Neapolitańskiej (neapolitańskiej), wypieków i innych potraw, wymagających wysokiej temperatury.

Wersja dla piekarni z funkcją parową

Piece te mogą posiadać również opcjonalny system parowania* (Steam Option). Składają się na niego niezależnie kontrolowane wytwornice pary w każdej komorze. System naparowania jest idealnie dopasowany do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

* nie łączy się z wersją Extrem oraz płytami szamotowymi Artisan.

Wersja morska do zastosowania na statkach

Wszystkie modułowe piece PizzaMaster mogą być przystosowane do zainstalowania i działania na łodziach i statkach. Opcje i zabezpieczenia są spersonalizowane według potrzeb Klienta. Wersje morskie pieców podlegają także indywidualnej wycenie.

Automatyczny timer dla codziennej gotowości

Umieszczony w dostępnym miejscu (na tablicy rozdzielczej) automatyczny 7-dniowy timer ułatwia i znacznie przyspiesza pracę pizzermana. Piec nagrzewa się o ustawionej godzinie i wyłącza po zakończonej pracy. Dzięki czemu jego najwyższa wydajność pokrywa się z godzinami otwarcia lokalu, bez straty czasu związanymi z oczekiwaniem na osiągnięcie właściwej temperatury.



350



Piec do pizzy linia CounterTop 350

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

1-8x
pojemność



25cm

1-8x 35 cm

2-8x
pojemność



25cm

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031445	PM 351ED	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195 (1 szt.)	2,25	2,25	40	11 608 zł
00031446	PM 351ED-1	1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 85 (2 szt.)	3,35	3,35	45	13 447 zł
00031447	PM 352ED	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (2 szt.)	4,5	9	65	17 995 zł
00031448	PM 352ED-1	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	5,6	11,2	70	19 769 zł
00031449	PM 352 ED-2	2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 85 (4 szt.)	6,7	13,4	75	21 613 zł
00031465	PM 351 ED-DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 195 (1 szt.)	4,45	4,45	70	16 624 zł
00031466	PM 351ED -1DW	1	950 x 545 x 500	710 x 355 x 85 (2 szt.)	6,65	6,65	80	18 468 zł
00031467	PM 352ED-DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (2 szt.)	8,9	17,8	98	25 644 zł
00031468	PM 352ED -1DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	11,1	22,2	108	27 489 zł
00031469	PM 352ED -2DW	2	950 x 545 x 800	710 x 355 x 85 (4 szt.)	13,3	26,6	118	29 339 zł



400



Piec do pizzy linia CounterTop 400

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

1-16x
pojemność



1-8x 35 cm

2-10x
pojemność



Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031450	PM 401ED	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195 (1 szt.)	3,05	3,05	67	12 992 zł
00031451	PM 401ED-1	1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 85 (2 szt.)	4,55	4,55	75	14 977 zł
00031452	PM 402ED	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (2 szt.)	6,1	12,2	109	20 021 zł
00031453	PM 402ED-1	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	7,6	15,2	117	22 007 zł
00031454	PM 402ED-2	2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 85 (4 szt.)	9,1	18,2	125	24 069 zł
00031470	PM 401ED-DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195 (1 szt.)	6,05	6,05	112	18 619 zł
00031471	PM 401ED-1DW	1	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 85 (2 szt.)	9,05	9,05	129	20 594 zł
00031472	PM 402ED-DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (2 szt.)	12,1	24,2	157	28 624 zł
00031473	PM 402ED-1DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	15,1	30,2	174	30 605 zł
00031474	PM 402ED-2DW	2	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 85 (4 szt.)	18,1	36,2	191	32 667 zł





450



Piec do pizzy linia CounterTop 450

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

2-16x
pojemność



25cm

2-12x 35 cm
1-8x 45 cm

3-12x
pojemność

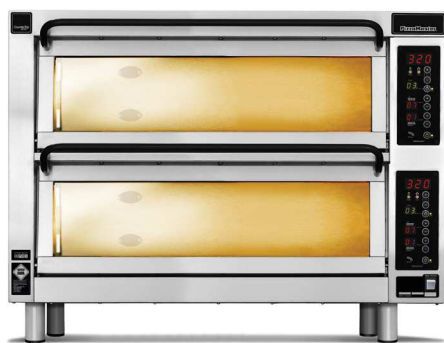


25cm

Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031455	PM 451ED	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 195 (1 szt.)	3,63	3,63	67	14 368 zł
00031456	PM 451ED-1	1	700 x 650 x 500	460 x 460 x 85 (2 szt.)	5,42	5,42	75	16 566 zł
00031457	PM 452ED	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (2 szt.)	7,26	14,52	109	22 175 zł
00031458	PM 452ED-1	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	9,05	18,1	117	24 373 zł
00031459	PM 452ED-2	2	700 x 650 x 800	460 x 460 x 85 (4 szt.)	10,84	21,68	125	26 501 zł
00031475	PM 451ED-DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 195 (1 szt.)	7,21	7,21	112	20 538 zł
00031476	PM 451ED-1DW	1	1160 x 650 x 500	920 x 460 x 85 (2 szt.)	10,79	10,79	129	22 731 zł
00031477	PM 452ED-DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (2 szt.)	14,42	28,84	157	31 681 zł
00031478	PM 452ED -1DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	18	36	174	33 808 zł
00031479	PM 452ED -2DW	2	1160 x 650 x 800	920 x 460 x 85 (4 szt.)	21,58	43,16	191	36 083 zł



550



Piec do pizzy linia CounterTop 550

- regulacja temperatury: do 400°C (opcjonalnie: 500°C)
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (* - tabela poniżej, kolumna "Wymiary wewnętrzne komory mm")

4-16x
pojemność



1-12x 35 cm
1-4x 45 cm

6-12x
pojemność

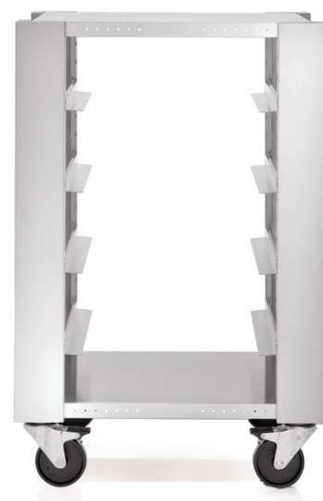
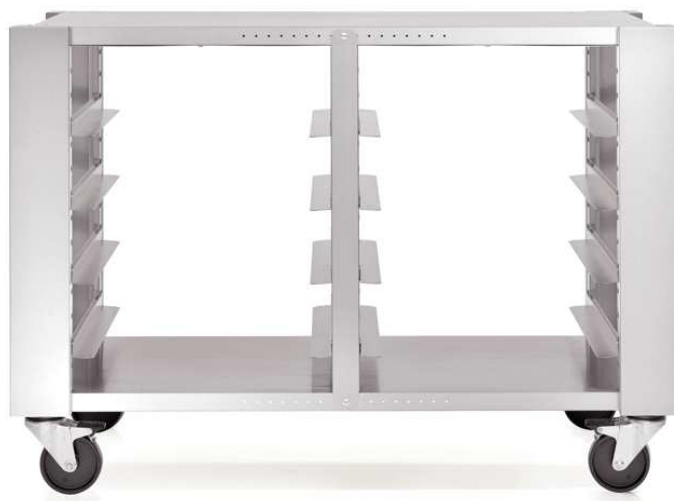


Indeks	Model	Ilość komór	Wymiary pieca mm	Wymiary wewnętrzne komory mm	Moc komory kW	Moc całkowita kW	Waga kg	Cena netto PLN
00031460	PM 551ED	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 195 (1 szt.)	4,41	4,41	90	15 724 zł
00031461	PM 551ED-1	1	775 x 725 x 500	535 x 535 x 85 (2 szt.)	5,59	5,59	101	18 129 zł
00031462	PM 552ED	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (2 szt.)	8,77	17,54	146	24 310 zł
00031463	PM 552ED-1	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 195 (1 szt.); x 85* (2 szt.)	10,95	21,9	157	26 655 zł
00031464	PM 552ED-2	2	775 x 725 x 800	535 x 535 x 85 (4 szt.)	13,13	26,26	168	28 929 zł



Podstawy do pieców z serii CounterTop

Indeks	Model	Zastosowanie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00031480	PM 351-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 900	14	3 760 zł
00031481	PM 352-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 750	13	3 689 zł
00031482	PM 353-S	Podstawa pod piec PM 351	595 x 598 x 450	12	3 537 zł
00031483	PM 354-S	Podstawa pod piec PM 352	595 x 598 x 300	11	3 472 zł
00031496	PM 351DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 900	25	4 411 zł
00031497	PM 352DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 750	24	4 264 zł
00031498	PM 353DW-S	Podstawa pod piec PM 351 DW	950 x 598 x 450	23	4 123 zł
00031499	PM 354DW-S	Podstawa pod piec PM 352 DW	950 x 598 x 300	22	3 976 zł
00031484	PM 401-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 900	15	3 990 zł
00031485	PM 402-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 750	14	3 849 zł
00031486	PM 403-S	Podstawa pod piec PM 401	650 x 598 x 450	13	3 772 zł
00031487	PM 404-S	Podstawa pod piec PM 402	650 x 598 x 300	12	3 702 zł
00031500	PM 401DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 900	27	4 648 zł
00031501	PM 402DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 750	26	4 501 zł
00031502	PM 403DW-S	Podstawa pod piec PM 401 DW	1060 x 598 x 450	25	4 354 zł
00031503	PM 404DW-S	Podstawa pod piec PM 402 DW	1060 x 598 x 300	24	4 218 zł
00031488	PM 451-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 900	16	4 167 zł
00031489	PM 452-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 750	15	4 091 zł
00031490	PM 453-S	Podstawa pod piec PM 451	700 x 648 x 450	14	4 015 zł
00031491	PM 454-S	Podstawa pod piec PM 452	700 x 648 x 300	13	3 873 zł
00031504	PM 451DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 900	29	4 804 zł
00031505	PM 452DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 750	28	4 663 zł
00031506	PM 453DW-S	Podstawa pod piec PM 451 DW	1160 x 648 x 450	27	4 516 zł
00031507	PM 454DW-S	Podstawa pod piec PM 452 DW	1160 x 648 x 300	26	4 369 zł
00031492	PM 551-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 900	17	4 624 zł
00031493	PM 552-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 750	16	4 477 zł
00031494	PM 553-S	Podstawa pod piec PM 551	775 x 723 x 450	15	4 406 zł
00031495	PM 554-S	Podstawa pod piec PM 552	775 x 723 x 300	14	4 330 zł



Seria CounterTop - akcesoria dodatkowe

Podstawa ze stali nierdzewnej

Bardzo praktycznym udogodnieniem jest to, że podstawa pod piec CounterTop w całości wykonana jest ze stali nierdzewnej. Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie jej w czystości. Standardowo wyposażona jest w kółka z blokadą i dwie prowadnice, z możliwością zamontowania dodatkowych. Każda z podstaw zawiera pakiet podpierających półek, który pasuje do większości kombinacji. W przypadku konieczności powiększenia przestrzeni magazynowej, możliwe jest dodanie większej ilości pakietów półek regałowych.

Kolorystyka Phantom Black (czarny)

Czarny to ukłon w stronę inwestorów, którzy wybrali otwarty układ kuchni. Elegancki wygląd pieców dostosuje się do każdego, nawet najbardziej ekskluzywnego wnętrza lokalu.



Kolorystyka Phantom Black

Dopłata do wersji Phantom Black: wycena indywidualna

Indeks	Nazwa	Opis	Wymiary mm	Cena netto PLN
00031508	Prowadnice na blachy do 351, 401, 451, 551	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 052 zł
00031509	Prowadnice na blachy do 352, 402, 452, 552	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 052 zł
00031510	Prowadnice na blachy do 351 DW, 401 DW, 451 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 988 zł
00031511	Prowadnice na blachy do 352 DW, 402 DW, 452 DW	do zamontowania w podstawie; umożliwiają umieszczanie blach lub pojemników pod urządzeniem		1 846 zł
00031512	Artisan High Temp Clay-Stone 35X	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	350 x 350	587 zł
00031513	Artisan High Temp Clay-Stone 40X	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	400 x 400	620 zł
00031514	Artisan High Temp Clay-Stone 45X	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	450 x 450	652 zł
00031515	Artisan High Temp Clay-Stone 35X-DW	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	350 x 350	990 zł
00031516	Artisan High Temp Clay-Stone 40X-DW	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	400 x 400	1 060 zł
00031517	Artisan High Temp Clay-Stone 45X-DW	plyta szamotowa Artisan dedykowana jest do wypieku w bardzo wysokich temperaturach, powyżej 400 stopni; cena dotyczy jednej komory	450 x 450	1 126 zł
00031518	Wyższy zakres temperatury - do 500°C	podwyższenie temperatury do 500°C; cena dotyczy jednej komory		2 071 zł
00031519	Steam System 350/400/450/550 STD	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory		5 779 zł
00031520	Steam System 350/400/450/550 DW	system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych; cena dotyczy jednej komory		6 550 zł
00031521	2-napięciowe przyłącze: 400 V 3 N / 230 V 3 fazy	cena dotyczy jednej komory		2 705 zł
00031522	Zestaw do piętrowania 350/400/450/550	umożliwia stabilne piętrowanie pieców		445 zł
00031523	Wersja morska	możliwość stosowania urządzenia na statkach lub łodziach		wycena indywidualna



Piece i urządzenia do pizzy PizzaGroup

Dla wielu konsumentów synonimem dobrze wypieczonej pizzy jest piec opalany drewnem. Użytkownicy takich urządzeń wiedzą jak trudno zachować w nim powtarzalność wysokiej jakości wypieku. Doświadczeni pizzaiolo wolą polegać na sprzęcie, który łatwiej kontrolować.

W piecach PizzaGroup, wykorzystane zostały takie rozwiązania technologiczne, które nie tylko gwarantują oczekiwany przez klientów „prawdziwie włoski smak” przygotowywanych potraw, ale także wysoką produktywność urządzeń elektrycznych i gazowych przy niskim zużyciu energii.

Dotyczy to zarówno klasycznych pieców do pizzy, jak i pieców tunelowych, przeznaczonych do pieczenia praktycznie wszelkiego rodzaju produktów: pizza, focaccia, podpłomyki, tortille, piadina, bruschetta, kanapki, warzywa, i mięso.





SZAMOT



700x700x150

FL - 4 Piec do pizzy gazowy - Flame 4

- pojemność: 4x pizza Ø 350 mm
 - wewnętrzny wymiar: 700 x 700 x 150 mm
 - zakres temperatur: 50-420°C
 - średnie zużycie gazu: GZ 1,21kg/h; PB 0,94kg/h
 - manualny panel sterowania
 - energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
 - oświetlenie wewnętrzne halogenowe
 - +** płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm
 - szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
 - specjalna izolacja - niskie starty ciepła
 - precyzyjny dobór temperatury pieczenia
 - plyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
 - obudowa wykonana ze stali lakierowanej
 - specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
 - termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
 - średnica kominka: 150 mm
- urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009838	FL - 4	1130 x 1070 x 470	14	132	19 530,-
00022017	Zestaw łączeniowy FL - 4 + FL - 4	-	-	5	1 190,-



THERMOSTAT

4x Ø35cm

50-420

GAS

230/1N



SZAMOT



700x1050x150

FL - 6 Piec do pizzy gazowy - Flame 6

- pojemność: 6x pizza Ø 350 mm
 - wewnętrzny wymiar: 700 x 1050 x 150 mm
 - zakres temperatur: 50-420°C
 - średnie zużycie gazu: GZ 2,12kg/h; PB 1,58kg/h
 - manualny panel sterowania
 - energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
 - oświetlenie wewnętrzne halogenowe
 - +** płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm
 - szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
 - specjalna izolacja - niskie starty ciepła
 - precyzyjny dobór temperatury pieczenia
 - plyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
 - obudowa wykonana ze stali lakierowanej
 - specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
 - termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
 - średnica kominka: 150 mm
- urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009839	FL - 6	1130 x 1450 x 470	20	164	21 890,-
00026736	Zestaw łączeniowy FL - 6 + FL - 6	-	-	6	1 190,-



THERMOSTAT

6x Ø35cm

50-420

GAS

230/1N



SZAMOT



1050x1050x150

FL - 9 Piec do pizzy gazowy - Flame 9

- pojemność: 9x pizza Ø 350 mm
 - wewnętrzny wymiar: 1050 x 1050 x 150 mm
 - zakres temperatur: 50-420°C
 - średnie zużycie gazu: GZ 2,85kg/h; PB 2,12kg/h
 - manualny panel sterowania
 - energooszczędne grzałki górne - dokładniejsze i szybsze pieczenie
 - oświetlenie wewnętrzne halogenowe
 - +** płyty szamotowe dolne o grubości 20 mm
 - szybkie rozgrzewanie - obniżenie kosztów eksploatacji
 - specjalna izolacja - niskie starty ciepła
 - precyzyjny dobór temperatury pieczenia
 - płyta przednia pieca i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
 - obudowa wykonana ze stali lakierowanej
 - specjalna konstrukcja daje możliwość piętrowania pieców - max 2 sztuki
 - termostat bezpieczeństwa zabezpiecza przed przegrzaniem pieca
 - średnica kominka: 180 mm
- urządzenie wymaga podłączenia do instalacji wentylacyjnej - w celu dobrania odpowiednich elementów prosimy o kontakt przed zamówieniem

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009840	FL - 9	1480 x 1400 x 470	29	196	25 640,-
00029439	Zestaw łączeniowy FL - 9 + FL - 9 pod okap	-	-	8	2 190,-
00029441	Zestaw łączeniowy FL - 9 + FL - 9 do wentylacji	-	-	9	890,-



THERMOSTAT

9x Ø35cm

50-420

GAS

230/1N



S/FL Podstawy nierdzewne - piec gazowy Flame



- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej

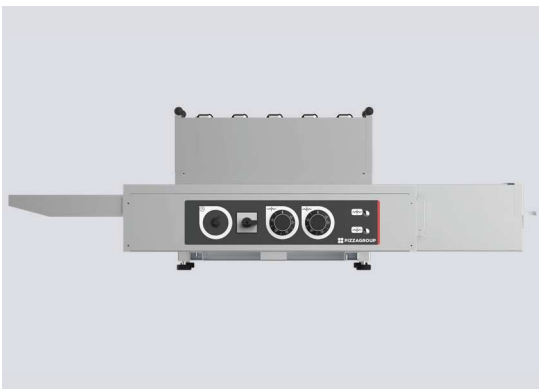
Indeks	Model	Wymiar min / max mm	Waga kg	Cena netto PLN
00008775	S/FL - 4	1120 x 890 x 1010/1080	34	2 990,-
00008776	S/FL - 6	1120 x 1240 x 1010/1080	40	3 290,-
00008777	S/FL - 9	1470 x 1240 x 1010/1080	42	3 990,-
00009849	S/FL - 44	1120 x 890 x 810/880	32	2 790,-
00009850	S/FL - 66	1120 x 1240 x 810/880	38	3 190,-
00009851	S/FL - 99	1470 x 1240 x 810/880	40	3 990,-



FLASH Piekarnik tunelowy - elektryczny



- praktyczny, szybki i bardzo prosty w użytkowaniu piekarnik do pieczenia i podgrzewania
- idealny do przygotowania świeżej lub mrożonej pizzy, panini, bruschetty, focacci, tostów, wrapów i wszelkiego rodzaju innych dań wymagających podgrzania
- odpowiedni dla firm cateringowych i małych lokali fast food, które dysponują niewielką przestrzenią
- dwukierunkowy przenośnik taśmowy o szerokości 35 cm, wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia do 30 pizz na godzinę
- system ogrzewania na podczerwień - bardzo szybkie nagrzewanie
- 10 poziomów regulacji temperatury grzałek górnych i dolnych
- regulacja prędkości przesuwu taśmy: 1- 8 minut
- łatwy w obsłudze dotykowy panel cyfrowy umożliwiający regulację mocy grzania grzałek górnych i dolnych oraz prędkość przesuwu taśmy
- ruchome boczne klapy - załadownicza i wyładownicza z opcją zamknięcia, gdy piekarnik nie jest używany
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	 30/h	 230/1N
00032131	FLASH	940 x 500 x 320	4,3	28	230 V / 50 Hz	9 190,-		



TN 38/45 Piec do pizzy tunelowy - elektryczny

- praktyczny, szybki i bardzo prosty w użytkowaniu piekarnik do pieczenia i podgrzewania
- idealny do przygotowania świeżej lub mrożonej pizzy, panini, bruschetty, focacci, tostów, wrapów i wszelkiego rodzaju innych dań wymagających podgrzania
- odpowiedni dla firm cateringowych i małych lokali fast food, które dysponują niewielką przestrzenią
- przenośnik taśmowy o szerokości 38 cm wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia do 30 pizz na godzinę
- regulacja temperatury do 450 °C
- łatwy w obsłudze manualny panel umożliwia regulację mocy grzania grzałek górnych i dolnych oraz prędkości przesuwu taśmy: 30 sekund- 14 minut
- regulowana wysokość bocznej ścianki po stronie załadowniczej - zwiększenie /zmniejszenie ilości zatrzymwanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	 30/h	 °C 50-450	 400/3N
00032130	TN 38/45	1210 x 660 x 350	5,6	41	400 V /3N/ 50 Hz	21 500,-			

**Akcesoria:**

- podstawa pod piec
- podstawa pod piec z 4 kółkami

TNV E Piec do pizzy tunelowy - elektryczny

- profesjonalny, wysokowydajny piec do pieczenia pizzy
- idealny do przygotowania świeżej lub mrożonej pizzy
- odpowiedni do lokali o bardzo dużym nasileniu ruchu
- dwukierunkowy przenośnik taśmowy o szerokości 40, 50, 65 i 80 cm (w poszczególnych modelach) wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia od 30 do 170 pizz Ø33 na godzinę
- inteligentny system kontroli grzania z automatyczną modulacją temperatury - regulacja temperatury do 350 °C
- szybki czas nagrzewania komory- zoptymalizowany czas pieczenia
- wentylowana komora pieczenia
- łatwy w obsłudze dotykowy 7" wyświetlacz cyfrowy umożliwia regulację mocy grzania grzałek górnych i dolnych oraz prędkości przesuwu taśmy: 1- 20 minut
- regulowana wysokość bocznych ścianek po stronie załadowniczej i wyładowniczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie
- możliwość piętrowania do 3 pieców
- certyfikat IMQ

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN
00032132	TNV - 40E	1340 x 1100 x 480	7,4	101	400 V /3N/ 50 Hz	48 900,-
00032133	TNV - 50E	1790 x 1210 x 530	13,8	164	400 V /3N/ 50 Hz	62 800,-
00032134	TNV - 65E	2000 x 1380 x 590	18	229	400 V /3N/ 50 Hz	71 400,-
00032135	TNV - 80E	2170 x 1580 x 630	24	351	400 V /3N/ 50 Hz	87 300,-



**Akcesoria:**

- podstawa pod piec ST
- podstawa pod piec ST z 4 kółkami

TNV G Piec do pizzy tunelowy - gazowy

- profesjonalny, wysokowydajny piec do pieczenia pizzy
- idealny do przygotowania świeżej lub mrożonej pizzy
- odpowiedni do lokali o bardzo dużym nasileniu ruchu
- dwukierunkowy przenośnik taśmowy o szerokościach: 40, 50 i 65 cm (w poszczególnych modelach), wykonany ze stali nierdzewnej - możliwość upieczenia od 30 do 110 pizz Ø33 na godzinę
- inteligentny system kontroli grzania z automatyczną modulacją temperatury: do 350 °C
- szybki czas nagrzewania komory- zoptymalizowany czas pieczenia
- wentylowana komora pieczenia
- łatwy w obsłudze dotykowy 7" wyświetlacz cyfrowy - regulacja mocy grzania grzałek górnych i dolnych oraz prędkości przesuwu taśmy: 1 - 20 minut
- regulowana wysokość bocznych ścianek po stronie załadowniczej i wyładowniczej - zwiększenie / zmniejszenie ilości zatrzymywanego ciepła w komorze
- wyjmowana nierdzewna tacka na okruchy - łatwe czyszczenie
- możliwość piętrowania do 2 pieców
- certyfikat IMQ

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Moc elektryczna kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN
00032136	TNV - 40G	1340 x 1100 x 480	10,5	0,2	104	230 V / 50 Hz	50 700,-
00032137	TNV - 50G	1790 x 1210 x 530	20	0,2	168	230 V / 50 Hz	66 200,-
00032138	TNV - 65G	2000 x 1380 x 590	22	0,2	264	230 V / 50 Hz	79 900,-

**ST** Podstawa nierdzewna pod piec tunelowy TNV

- podstawa z półką wykonana ze stali nierdzewnej
- standardowo wyposażony w nóżki (opcja: kółka)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Waga kg	Cena netto PLN
00032139	ST40	980 x 610 x 660	pod piec tunelowy TNV - 40	24	3 790,-
00032140	ST50	1100 x 860 x 560	pod piec tunelowy TNV - 50	26	3 990,-
00032141	ST65	1280 x 1110 x 560	pod piec tunelowy TNV - 65	29	4 190,-
00032142	ST80	1450 x 1210 x 560	pod piec tunelowy TNV - 80	31	4 390,-



ST-2 Podstawa nierdzewna pod spiętrowane piece tunelowe TNV

- podstawa z półką wykonana ze stali nierdzewnej
- standardowo wyposażony w nóżki (opcja: kółka)

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Waga kg	Cena netto PLN
00032143	ST40 - 2	980 x 610 x 240	pod 2x piec tunelowy TNV - 40	13	3 660,-
00032144	ST50 - 2	1100 x 860 x 240	pod 2x piec tunelowy TNV - 50	14	3 890,-
00032145	ST65 - 2	1280 x 1110 x 240	pod 2x piec tunelowy TNV - 65	15	3 990,-
00032146	ST80 - 2	1450 x 1210 x 240	pod 2x piec tunelowy TNV - 80	16	4 190,-





M35 A Wałkownica do ciasta

- przeznaczona do ciasta o dowolnym kształcie: kwadratowym, prostokątnym lub okrągłym
- regulacja grubości ciasta: 0,4 mm do 4 mm
- wyrabia ciasto o masie od 80 do 400 g
- wielkość wywałkowanych porcji od 14 do 34 cm
- korpus maszyny wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- wałek wykonany z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- dźwignia regulacyjna

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	⚡ 230/1N
00032496	M35 A	520 x 440 x 390	0,37	22	230 V / 50 Hz	4 499,-	



M42 A Wałkownica do ciasta

- przeznaczona do ciasta o dowolnym kształcie: kwadratowym, prostokątnym lub okrągłym
- regulacja grubości ciasta: 0,4 mm do 4 mm
- wyrabia ciasto o masie od 210 do 600 g
- wielkość wywałkowanych porcji od 26 do 40 cm
- korpus maszyny wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- wałek wykonany z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- dźwignia regulacyjna

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	⚡ 230/1N
00030777	M42 A	590 x 440 x 390	0,37	26	230 V / 50 Hz	4 999,-	



SA300 **Dzielarka do ciasta**

- polecana do obróbki ciasta jeszcze niezakwaszonego
- pojemność zbiornika na ciasto: 30 kg
- dzieli ciasto na porcje o masie od 50 do 300 g
- w zestawie 5 tulei o różnych średnicach, od 4 do 6 cm
- do użycia z ciastem o temperaturze: 17°C- 24°C
- w przypadku ciasta mocno nawodnionego zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C
- wydajność: 340 szt./godz. (od 250 g przy Ø 6 cm)
- korpus maszyny wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi z szybą - maksymalna widoczności całego procesu
- urządzenie bardzo łatwe w obsłudze, panel sterowania umieszczony na froncie urządzenia
- zalecane użycie stołu pomocniczego SPSA

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN		
00032497	SA300	510 x 850 x 520	0,93	70	400 V /3N/ 50 Hz	35 190,-	340 szt./h	400/3N



SA800 **Dzielarka do ciasta**

- polecana do obróbki ciasta jeszcze niezakwaszonego
- pojemność zbiornika na ciasto: 30 kg
- dzieli ciasto na porcje o masie od 50 do 3x 300 g
- w zestawie 5 tulei o różnych średnicach, od 4 do 6 cm
- do użycia z ciastem o temperaturze pomiędzy 17°C a 24°C
- w przypadku ciasta mocno nawodnionego zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C
- wydajność: 340 szt./godz. (od 250 g przy Ø 6 cm)
- korpus maszyny wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi z szybą - maksymalna widoczności całego procesu
- urządzenie bardzo łatwe w obsłudze, panel sterowania umieszczony na froncie urządzenia
- zalecane użycie stołu pomocniczego SPSA

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN		
00032498	SA800	510 x 850 x 650	0,93	80	400 V /3N/ 50 Hz	48 990,-	340 szt./h	400/3N



AR300 Zaokrąglarka do ciasta 50-300 gr

- polecana do obróbki ciasta jeszcze niezakwaszonego
- formuje ciasto o masie od 50 do 300 g
- do użycia z ciastem o temperaturze pomiędzy 17°C a 24°C
- w przypadku ciasta mocno nawodnionego zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C
- wewnętrzna aluminiowa spirala pokryta teflonem formuje idealne kulki ciasta
- korpus maszyny wykonany ze stali nierdzewnej
- urządzenie bardzo łatwe w obsłudze, przełącznik on/off oraz wyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na froncie urządzenia
- zalecane użycie stołu pomocniczego SPSA

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	 400/3N
00032463	AR300	440 x 560 x 790	0,37	55	400 V /3N/ 50 Hz	11 100,-	



AR800 Zaokrąglarka do ciasta 50-900 gr

- polecana do obróbki ciasta jeszcze niezakwaszonego
- formuje ciasto o masie od 50 do maks. 900 g (czyli 3 porcje po 300 g)
- do użycia z ciastem o temperaturze pomiędzy 17°C a 24°C
- w przypadku ciasta mocno nawodnionego zaleca się schłodzenie masy poniżej 17°C
- wewnętrzna aluminiowa spirala pokryta teflonem formuje idealne kulki ciasta
- korpus maszyny wykonany ze stali nierdzewnej
- urządzenie bardzo łatwe w obsłudze, przełącznik on/off oraz wyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na froncie urządzenia
- zalecane użycie stołu pomocniczego SPSA

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Zasilanie	Cena netto PLN	 400/3N
00032464	AR800	500 x 610 x 830	0,37	86	400 V /3N/ 50 Hz	18 100,-	



SPSA Stół pomocniczy do dzielarki SA i zaokrąglarki AR

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Waga kg	Cena netto PLN
00032499	SPSA	660 x 880 x 960	Stół do dzielarek SA i zaokrąglarek AR	28	4 290,-





Aksesoria GI Metal

Wyposażenie pizzerii to nie tylko piec, ale także niezbędne akcesoria.

Jak we wszystkich profesjonalnych produktach gastronomicznych muszą być one najwyższej jakości. Opracowywanie rozwiązań mających na celu usprawnienie i uproszczenie codziennych czynności pizzaiolo znalazło odzwierciedlenie w produktach GI Metal.

Techniki produkcji i użyte materiały są stale testowane i ulepszone, aby utrzymać maksymalną funkcjonalność, wygodę, wytrzymałość i bezpieczeństwo tych akcesoriów do pizzy.





Łopaty do pizzy

- wykonane z anodowanego aluminium – większa twardość materiału, odporność na korozję oraz zużycie (ścieranie)
- nowoczesny wygląd
- duży wybór dostępnych wielkości
- perforacja łopat - niższa waga łopaty, mniejsza powierzchnia do przypieczenia mąki
- specjalne nity (używane do montażu samolotów) łączące powierzchnie płaską łopaty z trzonkiem





Łopata do pizzy perforowana SHA

- łopata (głowica) aluminiowa o wymiarze 330 x 330 mm
- uchwyt anodowany
- odporność na ciepło 3 razy większa niż aluminium anodowane
- wysoka odporność na korozję, zadrapania, uderzenia i zużycie
- bardzo niski współczynnik tarcia
- perforacja zmniejsza ilość mąki, która pozostaje na łopacie przy załadunku pizzy do pieca

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty/głowicy mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032412	E-32RF/60	330 x 960	330 x 330	0,49	849,-
00032413	E-32RF/120	330 x 1560	330 x 330	0,63	949,-



Łopata do pizzy perforowana

- łopaty (głowice) anodowane o wymiarze 330 x 330 mm, 360 x 360 mm i 450 x 450 mm
- wytrzymały, owalny, anodowany uchwyt
- połączenie głowicy i uchwytu trzema dużymi nitami
- perforacja zmniejsza ilość mąki, zapobiegając jej przyklejaniu się do spodu pizzy

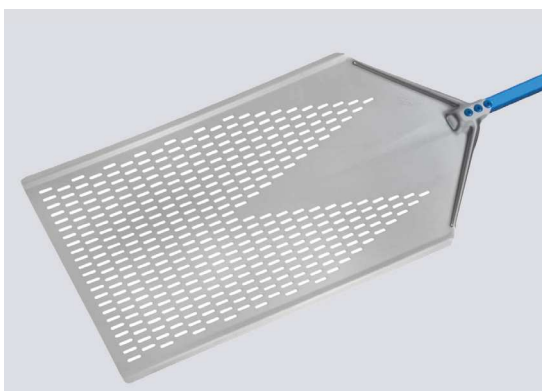
Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty/głowicy mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032414	A-32RF/60	330 x 960	330 x 330	0,49	699,-
00032415	A-32RF/120	330 x 1560	330 x 330	0,63	759,-
00032416	A-37RF/60	360 x 1000	360 x 360	0,55	819,-
00032417	A-37RF/120	360 x 1600	360 x 360	0,69	879,-
00032418	A-45RF/60	450 x 1060	450 x 450	0,97	949,-
00032419	A-45RF/120	450 x 1600	450 x 450	1,11	999,-



Łopata do obracania pizzy

- łopata w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- rękojeść i uchwyt przesuwny wykonane są z tworzywa charakteryzującego się dużą odpornością na uderzenia i ciepło

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty/głowicy mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032420	I-20F/120	Ø200 x 1410	Ø200	0,69	609,-
00032421	I-23F/120	Ø230 x 1450	Ø230	0,76	629,-



Łopata do pizzy perforowana o kształcie prostokąta

- łopata (głowica) anodowana o kształcie prostokąta 300 x 600 mm, 300 x 800 mm, 400 x 600 mm i 400 x 800 mm
- owalny, anodowany uchwyt
- połączenie głowicy i uchwytu trzema dużymi nitami
- perforacja zmniejsza ilość mąki, zapobiegając jej przyklejaniu się do spodu pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty/głowicy mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032429	AMP-3060F/30	300 x 920	300 x 600	0,9	949,-
00032430	AMP-3060F/60	300 x 1220	300 x 600	0,98	979,-
00032431	AMP-3060F	300 x 1820	300 x 600	1,13	1 039,-
00032432	AMP-3080F/30	300 x 1120	300 x 800	1,13	1 019,-
00032433	AMP-3080F/60	300 x 1420	300 x 800	1,21	1 059,-
00032434	AMP-3080F	300 x 2020	300 x 800	1,36	1 109,-
00032435	AMP-4060F/30	400 x 920	400 x 600	1,27	1 019,-
00032436	AMP-4060F/60	400 x 1220	400 x 600	1,35	1 059,-
00032437	AMP-4060F	400 x 1820	400 x 600	1,5	1 109,-
00032438	AMP-4080F/30	400 x 1120	400 x 800	1,52	1 059,-
00032439	AMP-4080F/60	400 x 1420	400 x 800	1,6	1 089,-
00032440	AMP-4080F	400 x 2020	400 x 800	1,75	1 139,-



Płyta do pizzy prostokątna perforowana

- idealna do pieczenia pizzy "na metry"
- powierzchnia użytkowa: 250 x 400 mm, 300 x 600 mm, 300 x 800 mm, 400 x 600 mm, 400 x 800 mm, 400 x 1000 mm
- uchwyt jednostronny, ułatwiający zarówno chwytanie, jak i umieszczanie pizzy w piekarniku
- perforacja zmniejsza ilość mąki, zapobiegając jej przyklejaniu się do spodu pizzy
- uniwersalna płyta do różnych rodzajów pizzy oraz do wyrobów piekarniczych
- łatwa w czyszczeniu, wygodna w obsłudze, bardziej higieniczna niż drewno

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary użytkowe mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032441	AM-2550AF	250 x 500	250 x 400	0,43	399,-
00032442	AM-3070AF	300 x 700	300 x 600	0,97	579,-
00032443	AM-3090AF	300 x 900	300 x 800	1,25	699,-
00032444	AM-4070AF	400 x 700	400 x 600	1,29	699,-
00032445	AM-4090AF	400 x 900	400 x 800	1,66	819,-
00032446	AM-40110AF	400 x 1100	400 x 1000	2,03	939,-



Szczotka z włosiem mosiężnym

- szczotka do czyszczenia kamieni szamotowych o obniżonej wysokości: 60 mm
- wymiar szczotki: 200 x 100 x 60mm
- umożliwia skuteczne czyszczenie niskich komór
- mosiężne włosie umożliwia szybkie i skuteczniejsze czyszczenie kamienia z resztek mąki czy popiołu

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary szczotki mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032422	AC-SP3/60	200 x 690	200 x 100 x 60	0,52	509,-
00032423	AC-SP3/120	200 x 1290	200 x 100 x 60	0,67	539,-



AC-ROP6 Nóż krążkowy

- średnica ostrza \varnothing 100 mm
- ostrze ze stali nierdzewnej, które można zdemontować i naostrzyć
- rękojeść wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032424	AC-ROP6	260 x 100	0,19	279,-



AC-STF10 Szpatułka

- elastyczna szpatułka z tworzywa o wysokiej odporności na ciepło, uderzenia i zarysowania
- idealnie nadaje się do podbierania kulek ciasta, rozdzielania czy unoszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032425	AC-STF10	100 x 40	0,13	101,-



AC-STP32 Skrobak

- trójkątny elastyczny skrobak do użytku profesjonalnego
- służy do wyjmowania ciasta na pizzę z plastikowych pudełek, a także do krojenia ciasta na pizzę w okresie przygotowania
- ostrze wykonane z elastycznej, hartowanej stali nierdzewnej
- rękojeść z polimeru o wysokiej odporności na ciepło, uderzenia i zarysowania, certyfikowana do użytku z żywnością

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032428	AC-STP32	95 x 210	0,14	137,-



Wybierak do ciasta

- elastyczny wybierak ze stali nierdzewnej
- odpowiedni do krojenia ciasta i czyszczenia blatu

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032426	AC-TPF20	200 x 115	0,16	86,-
00032427	AC-TPM	150 x 75	0,18	79,-



AC-FR Nożyce do pizzy

- nożyce ze stali nierdzewnej do krojenia pizzy
- tylna krawędź podwyższona i zaokrąglona tak, aby nie kolidowała z krawędzią blachy na pizzę
- zdejmowane ostrze do mycia
- Ostrze 12 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032447	AC-FR	120	0,15	149,-



AC-MZP Nóż kolebkowy do pizzy

- nóż do pizzy ze stali nierdzewnej
- uchwyty ze specjalnego tworzywa o wysokiej odporności na ciepło, uderzenia i przecięcie
- wymiary ostrza 565 x 260 mm

Indeks	Model	Wymiary ostrza mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032448	AC-MZP	565 x 260	0,5	439,-



Płyta do krojenia prostokątna perforowana

- prostokątna taca/deska do krojenia i serwowania pizzy/pinsa/focaccia, pizzy na metry, bezpośrednio przy stole klienta
- specjalne nóżki i perforowana powierzchnia umożliwiające odprowadzanie pary i wilgoci oraz zachowujące zapach produktu w stanie niezmienionym
- wykonana z aluminium
- łatwa w czyszczeniu
- perforacja sugerująca linie cięcia - łatwy etap porcjowania
- zalecane mycie ręczne w nieagresywnych środkach, nie należy myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032449	VPFR2540	250 x 400	0,47	259,-
00032450	VPFR4060	400 x 600	0,94	409,-



Płyta do krojenia okrągła perforowana

- okrągła taca do serwowania pizzy/focacci bezpośrednio na stole, bezpośrednio przy stole klienta
- specjalne nóżki i perforowana powierzchnia umożliwiające odprowadzanie pary i wilgoci oraz zachowujące zapach produktu w stanie niezmienionym
- perforacja sugerująca linie cięcia - łatwy etap porcjowania
- wykonana z aluminium
- łatwa w czyszczeniu
- zalecane mycie ręczne w nieagresywnych środkach, nie należy myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00032451	VPFT33	Ø330	0,44	229,-
00032452	VPFT41	Ø410	0,62	249,-
00032453	VPFT50	Ø500	0,89	319,-



GI-METAL

