



HORECAPROFESSIONALS

STRONGER TOGETHER



YOUR PIZZA HUB

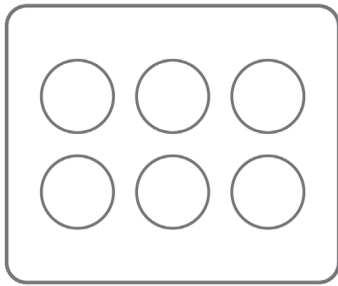
SUPERTOP 635L/3 BV
3-komorowy elektryczny piec do pizzy neapolitańskiej
sterowany dotykowo



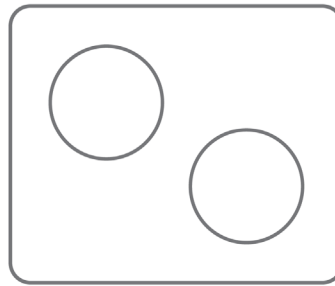
PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie zasilania	V	400
Moc całkowita	kW	45,3
Moc komory	kW	15,1
Wymiary zewnętrzne całkowite szer. x gł. x wys.	mm	1460x1165x1170/+ 190
Wymiary zewnętrzne 1 komory szer. x gł. x wys.	mm	1460x1165x390
Wymiary komory pieczenia szer. x gł. x wys.	mm	1136x738x140
Ilość komór pieczenia	szt.	3
Temperatura maksymalna	°C	500
Waga netto	kg	606
Waga brutto	kg	714
Wymiary opakowania	mm	1650x1330x1680

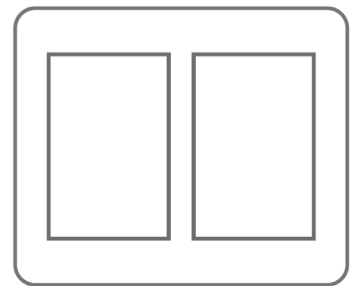
WYDAJNOŚĆ



6 pizze \varnothing 35 - 60/h

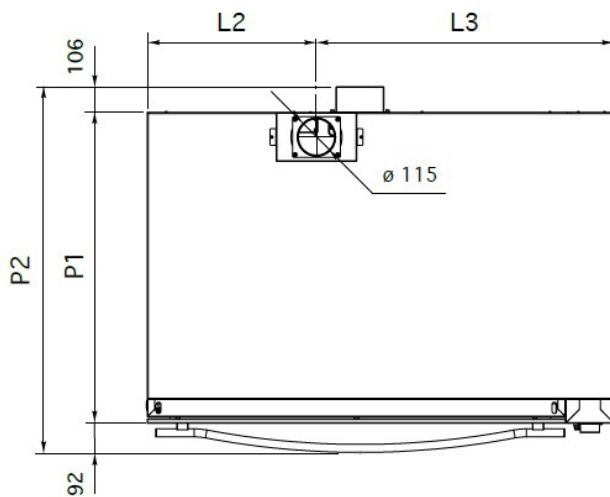
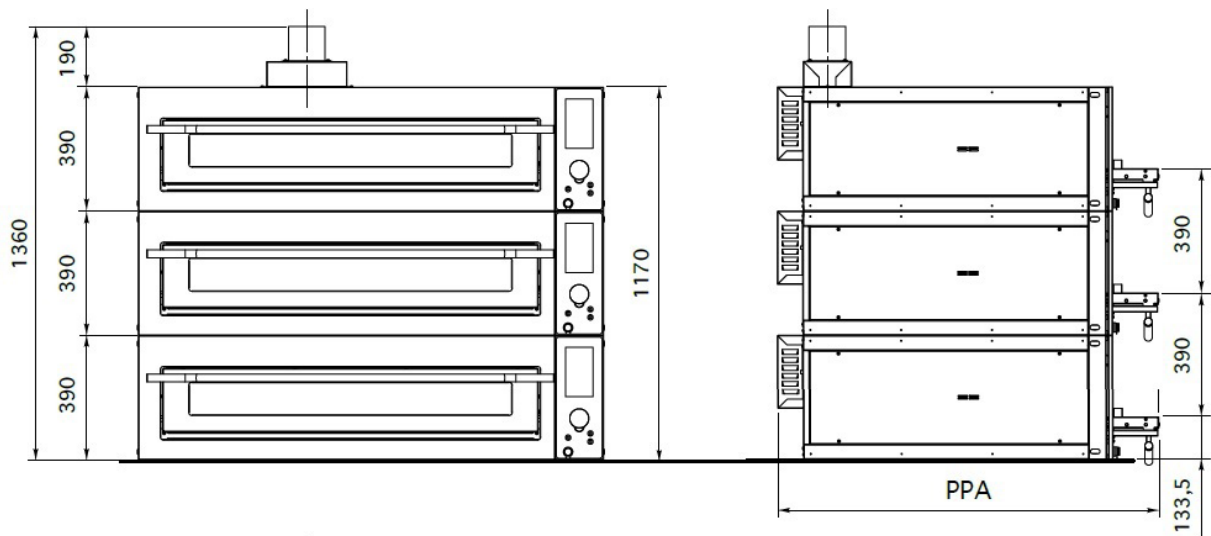


2 pizze \varnothing 45 - 12/h



2 teglie 60x40 - 8/h

WYMIARY



	L1	L2	L3	P1	P2	PPA
635L	1460	529	931	975	1173	1224