КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

СЕРИЯ Pulcinella Drago

MADE IN ITALY

GRUPPO Da Car FORNI

DAL 1960 COSTRUIAMO FORNI MACCHINE
ED ARREDAMENTI DI QUALITÀ

CE EAC

КОМБИНИРОВАННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ СЕРИИ PULCINELLA DRAGO

СЕРИЯ ПЕЧЕЙ PULCINELLA DRAGO

Серия печей **Pulcinella Drago** сочетает в себе традиционные технологии неаполитанских пиццайоло XVIII века и новейшие запатентованные ноу-хау века XXI.

Печь является комбинированной, то есть может использовать в качестве топлива как дрова, так и электричество. Она может работать как только от дров, так и только от электричества, или же одновременно от обоих источников тепла.

Специально разработанная электронная система соединяет жар, получаемый от дров и от электрических нагревательных элементов, а форма камеры гарантирует максимальное сохранение и правильное распределение заданной температуры.

Внутри пода установлен датчик, отслеживающий в режиме реального времени температуру в камере. В случае её изменения относительно заданной, электронная система управления добавляет или сокращает температуру электрических нагревательных элементов, находящихся внутри пода, что позволяет гораздо проще выдерживать рабочую температуру, чем в традиционной дровяной печи.

Отделка печи выполнена изысканными и полностью персонифицируемыми материалами: сталь, медь, гранит, закалённое стекло.

Печь полностью разборная, поэтому может быть размещена в любом помещении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронная система управления
- Рабочая температура — до 1200 °C
- Рабочее напряжение — 380 вольт
- Корпус из стали
- Направляющая полка из натурального гранита
- Под из огнеупора толщиной 5 см с нагревательными элементами внутри него
- Датчик температуры внутри пода
- Выпускной клапан для пара и дыма
- Топочная дверца из стали с кованой ручкой
- Электронный блок управления с дверцей из стали с кованой ручкой
- Подовая дверца из закалённого стекла
- Фронтон из кованой меди
- Галогенная лампа для подсветки внутри камеры
- Возможность изготовления в любых цветах и отделках по запросу клиента
- Подставка с расстоечной камерой[1]
- Подставка с камерой для хранения дров[1]
- Система дистанционного управления и контроля печи через интернет[1]

1 Опция.

Модель	Количество камер	Количество пицц 30 см	Количество пицц 40 см	Мощность, кВт		Внутренние размеры камеры, см	Внешние размеры печи, см
				Мин.	Макс.		
ATPULCDR-7	1	7–9	4	6	11	102+28x125x35	165x165+20x85
ATPULCDR-10	1	10–12	6	6	14	102+28x154x35	165x196+20x85
ATPULCDR-7P	1	7–9	4	1,5	5	102+28x125x35	165x165+20x85
ATPULCDR-10P	1	10–12	6	2	6	102+28x154x35	165x196+20x85

GRUPPO SaCar FORNI
DAL 1960 COSTRUIAMO FORNI MACCHINE ED ARREDAMENTI DI QUALITÀ
+39 089 955 557
sacarforni.it

МАГНА ФУД
ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИСТРИБУТОР SACAR FORNI В РОССИИ
+7 499 11 33 6 99
magnafood.ru