

High Temp

Pizzaugn





Utveckla pizzakonceptet! Napolitansk pizza utan ved, eld- och rökgaser på max 120 sekunder.

High Temp pizzaugn är utvecklad för att grädda pizza i höga temperaturer - upp till 500°C. Ugnen är försedd med äkta italiensk pizzasten, traditionsenligt tillverkad i Italien. Stenen tillsammans med de högeffektiva värmeelementen, som ger en snabb och jämn värmefördelning i det rostfria ugnsrummet, det keramiska glaset i luckan och den robusta konstruktionen, gör High Temp pizzaugn till en av de mest energieffektiva och pålitliga högtemperatursugnarna på marknaden.

Ugnens utformning är genomtänkt i minsta detalj. Allt från det ergonomiskt utformade, svala och blåstrade handtaget till arbetshöjd och exklusiv design, som utformningen på den svarta imkåpan och de låsbara hjulen, ger tillsammans en både snygg och funktionell ugn som är enkel att rengöra.

Ugnens kontrollpanel är användarvänlig och med den ställs till exempel veckoschema och reglering av över-, under- och frontvärme in. Att ugnen är både fossilfri och elektrisk ger utöver en bättre omvärldsmiljö och arbetsmiljö också en enklare vardag, då bestyr med ved och eld uteblir. Dess turbofunktion ger snabb start på arbetsdagen - önskad baktemperatur uppnås inom cirka 30 minuter och därefter håller ugnen värmen konsekvent, då funktionen också innebär snabb återhämtning vid till exempel öppnande av luckan.

Napolitansk pizza gräddas mellan 60-120 sekunder, varför denna funktion också är viktig för att pizzans botten ska bli jämnt bakad och få de eftertraktade porösa kanterna. Installationen av High Temp pizzaugn går snabbt – plug and play. Vid installation bränns också ugnen ur, för att erhålla det bästa bakresultatet. Vi rekommenderar daglig rengöring med borste.

Deg som ska gräddas i höga temperaturer måste anpassas med rätt egenskaper. Till exempel krävs mer vatten än vid traditionell pizzabakning. Vi rekommenderar också TIPO 00 mjöl. I High Temp pizzaugn kan man utöver pizza också grädda andra typer av bröd som kräver höga temperaturer, som lavash-bröd, tunnbröd och pitabröd.



Värmesystem



Högeffektiv värmefördelning i 3 zoner: över-, under- och frontvärme resulterar i ett jämnt bakresultat och ger en god totalekonomi.

Energieffektivitet



Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.

Låg underhållskostnad



Robusta delar av hög kvalitet och få rörliga delar ger god användarvänlighet och lång livslängd.



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

- 1. Pizzasten**
Äkta italiensk pizzasten.
Rengöres med borste.
- 2. Ingen eld- och vedhantering**
Inga giftiga eld och rökgaser och en mer pålitlig värme i ugnen.
- 3. Snabb baktid**
Bakar din pizza på 60 till 120 sekunder.
Baktiden beror på val av topping.
- 4. Effektivt värmesystem**
Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Välisolerad för bättre arbetsmiljö. Beroende på önskad baktemperatur är ugnen redo att användas efter cirka 30 - 45 minuters uppvärmning.
- 5. Robust luckkonstruktion**
Enkel öppning och stängning med gedigen luckkonstruktion som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.
- 6. Användarvänlig kontrollpanel**
 - Reglera över och undervärmen separat
 - Turbofunktion
 - Inbyggt veckour
 - Energisparfunktion
- 7. Keramiskt glas**
Keramiskt glas i luckan, ett exklusivare glas som tål temperaturförändringar bättre.
- 8. Robusta ben med låsbara hjul**
De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning.
- 9. Utdragbara hyllplan**
Ugnen är försedd med två utdragbara hyllplan.

TILLVAL

Dubbelglas i ugnsluckan

Hjälper till att hålla kvar värmen i ugnsutrymmet vilket medför en behagligare och bättre arbetsmiljö.

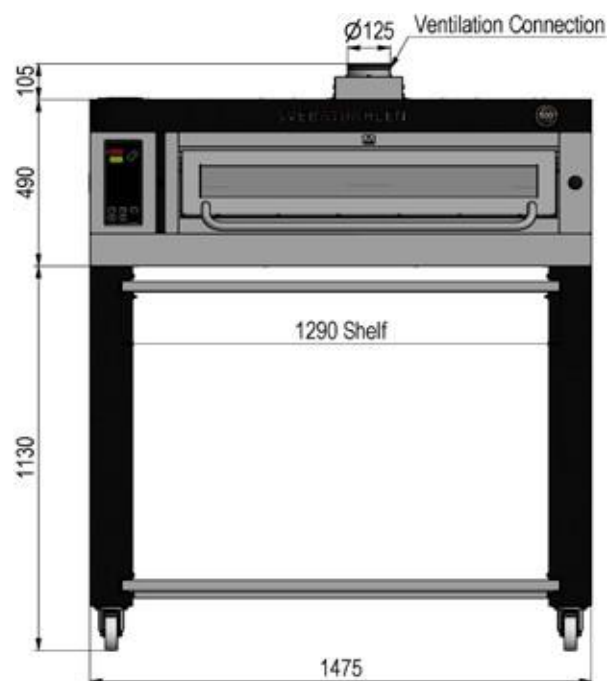


TEKNISK SPECIFIKATION

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Max baktemperatur | 500° C |
| Bakytta | 0.77 m ² |
| Bakytta (stenhård) BxD | 1065 x 720 mm |
| Kapacitet pizzor Ø35 cm | 6 pizzor |
| Effekt | 12.5 kW / 13,5 kW ¹ |
| Yttermått BxHxD | 1475 x 1725 x 1010 mm |
| Innermått BxHxD | 1070 x 169 x 725 mm |
| Lucköppningshöjd | 140 mm |
| Evakueringskanal, Ø 125 mm* | 100–125 m ³ /h |
| Vikt | 186 kg |
| Benhöjd | 1000 mm |

*anslutningsdiameter

¹Gäller modell 3x415V+N



Anslutningskabel

3 m kabel ingår. Handske, "plug & play" ingår i modellen 3x230V, 3x400V+N, 3x415V+N.

Rekommenderad säkring

Ampère på säkring varierar med elnätets spänning.

Anslutning ventilation

Endast en anslutning på Ø 125. Direktanslutning rekommenderas då det finns inbyggt dragavbrott som ger bättre arbetsmiljö. Luftflöde på max 100–125 m³ i timmen.

Vi står för högpresterande, energieffektiva, kvalitativa och användarvänliga bageri- och restaurangmaskiner.

Vi erbjuder tillförlitlig teknik vilken ger de professionella inom bageri- och restaurangindustrin kreativ frihet i kombination med hög kostnadseffektivitet.

Vi är den tillförlitliga och professionella affärspartnern genom hela bakprocessen, med en engagerad och tillgänglig organisation, användarvänlig design och robust utrustning.

Gastro team

Mekanikervägen 6

564 35 Bankeryd

Info@gastroteam.se

www.gastroteam.se

