

# Elektrická pec do obchodu

(GT MIKRO, GT 600, GT 800)

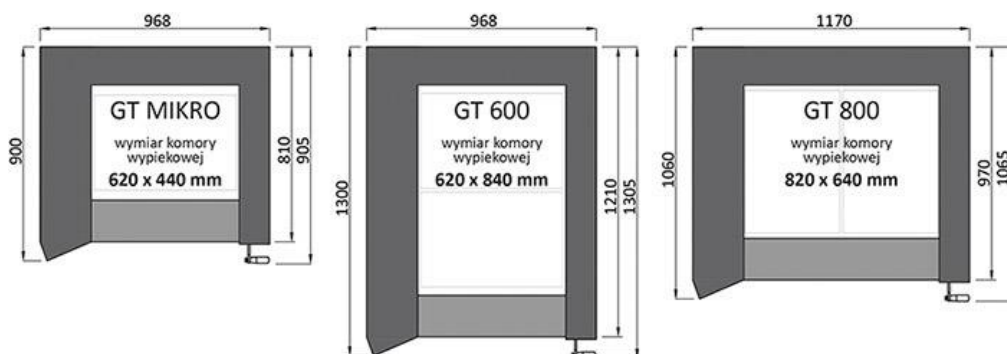
## Elektrické etážové pece jsou ideální pro cukrárny, pekárny a obchody

Díky modulární konstrukci lze elektrické pece snadno konfigurovat. Lze je vybavit digestoří, stojanem na plechy, kynárnou, pojízdným podstavcem apod. Pece mohou mít 1–6 nezávislých etáží různých kapacit a lze je kdykoli rozšířit dalšími moduly. Ovládací panel je standardně umístěn na levé straně pece. Pečné komory jsou vysoké 170 mm. Dle přání zákazníka lze výšku pečné komory zvětšit nebo přesunout ovládací panel na pravou stranu.

Každá etáž je nezávislá, vybavená systéme zapařování a ovládacím panelem. Horní a spodní teplota ohřevu se nastavuje pro každou etáž zvlášť. To zajišťuje vysokou kvalitu pečení a umožňuje pečení různých produktů současně. Zároveň se při pečení menšího množství výrobků využije vždy pouze skutečně nutný počet etáží v daném okamžiku.

Kamenné desky jsou potaženy vrstvou zabraňující adhezi, což vede k dokonalé krustě bez ohledu na to, zda byly výrobky pečený přímo na desce nebo plechu na pečení. Uživatelsky přívětivé rozhraní intuitivního ovládacího panelu zaručuje pohodlné používání, programování a sledování provozu pece.

Do ovládacího panelu lze uložit až 20 programů, každý s max. 3 fázemi pečení. Případné nekorektní parametry nebo kolize jsou indikovány zvukovými signály a chybovými kódy. Nastavení teploty pece je v intervalu 0–270° C. Ovládací panel je navíc velmi přesný a spolehlivý, což je zajištěno funkcí automatického ladění – PID.



MODEL

GT MIKRO

GT 600

GT 800

	GT MIKRO	GT 600	GT 800
<b>PŘÍKON ETÁŽE</b>	4 kW	5,5	5,5
<b>PEČNÁ PLOCHA</b>	0,25 m <sup>2</sup>	0,5	0,5
<b>VÝŠKA PEČNÉ KOMORY</b>	170 mm	170	170
<b>VÝŠKA MODULU PECE</b>	280 mm	280	280