

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU „F“

– na pečenie čerstvej aj mrazenej pizze, sú konštruované do prevádzok s intenzívnou a priebežnou produkciou v tradičných pizzeriách, pizzashopoch, rovnako tak do prevádzok rýchleho občerstvenia a reštaurácií

– vnútorné osvetlenie
– spodok komory šamot
– max. teplota 450°C
– pece sú kompletne vyrobené v Taliansku



Ø 34 cm



Ø 34 cm

ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
F4	5,4kW / 400V	700x700x130	935x900x330	4x pizza Ø34cm	540,-
F44	10,8kW / 400V	700x700x130 (2x)	935x900x600	8x pizza Ø34cm	899,-
Podstavy pod pece					
KTP4	Podstava pod F4		1010x850x980		210,-
KTP44	Podstava pod F44		1010x850x850		210,-

ELKEKTRICKÉ PECE NA PIZZU EASY PIZZA

– vonkajší kryt z nehrdzavejúcej ocele
– max. teplota 450° C
– samostatná regulácia vrchných a dolných vykurovacích telies
– žiaruvzdorný šamot certifikovaný pre styk s potravinami
– trojvrstvené masívne sklenené dvierka

– bezpečné pre prevádzkovateľa
– rukoväť z nehrdzavejúcej ocele
– vnútorné halogénové osvetlenie
– zatváranie dverí cez tesnenie ktoré zabraňuje mechanickým nárazom



Ø 34 cm



Ø 34 cm

ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
P134H	2,8kW/230V	350 x 410 x 110	540 x 590 x 270	1x pizza Ø34cm	532,-
P234H	2,8kW/230V	350 x 410 x 75 (2x)	540 x 590 x 350	2x pizza Ø34cm	599,-

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU ENTRY MAX

- predné dvvere z nehrdzavejúcej ocele a so sklom
- dno komory šamotová doska
- mechanický termostat, dva termostaty na komoru
- osvetlenie komory (12V)

- hlavný vypínač pre každú komoru
- plynulá regulácia teploty, samostatne vrchnej a spodnej časti
- odvetrávací komín komory



Ø 34 cm



Ø 34 cm



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
ENTRY MAX 6	7,3kW/400V	700x1050x150	990x1270x380	6x pizza Ø34cm	854,-
ENTRY MAX 12	14,6kW/400V	700x1050x150 [2x]	990x1270x680	12x pizza Ø34cm	1 476,-



Ø 34 cm



Ø 34 cm



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
ENTRY MAX 6L	9,9kW / 400V	1050x700x150	1340x920x380	6x pizza Ø34cm	995,-
ENTRY MAX 12L	19,8kW / 400V	1010x700x150 [2x]	1340x920x680	12x pizza Ø34cm	1 649,-



Ø 34 cm



Ø 34 cm



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
ENTRY MAX 9	12,9kW / 400V	1050x1050x150	1340x1270x380	9x pizza Ø34cm	1 197,-
ENTRY MAX 18	25,8kW / 400V	1010x1050x150 [2x]	1340x1270x680	18x pizza Ø34cm	1 980,-

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU PYRALIS

Hľadáte pec, ktorá sa zahreje rýchlo na požadovanú teplotu?
Potom potrebujete pec Pyralis so systémom ACTIVESTONE



Patentovaný systém Activestone, vďaka špirálám optimálne rozložených vo vnútri šamotovej dosky, má vysoký tepelný výkon, ktorý v poronání s tradičnými pecami zkracuje dobu predohriatia pece približne o 50% a spotrebu energie až o 25%. Topné telesá vo vnútri šamotovej dosky zabezpečia perfektnú rovnomernosť teploty na celom povrchu dosky. Pec Pyralis je navrhnutá a vyrobená tak, aby ponúkla extrémne vysokú úroveň výkonnosti, efektívnosti a spoľahlivosti pri nízkych prevádzkových nákladoch. Je k dispozícii 32 modelov v dvoch verziách – mechanické „M“ a digitálne „D“ s možnosťou uložiť 2 programy pečenia.

Majú ocelové čelo, farbené bielosivé telo, ocelové dvere so sklom pre kontrolu pripravovanej pizze, halogenové osvetlenie komory, komínok pre odvetranie komory. U mechanických [M] aj digitálnych pecí [D] je verzia „S“ ktorá má klasickú šamotovú dosku nad horným topným tlesom a na bokoch komory, systém Activestone na spodku komory. Štandardná verzia pece má iba dosku Activestone na spodku komory. K peci je možné dokúpiť digestor a podstavu.



PYRALIS M
mechanické ovládanie



PYRALIS D
digitálne ovládanie



ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU PYRALIS



Pyralis M - mechanické ovládanie,

Pyralis D - digitálne ovládanie, s možnosťou uložiť 2 programy pečenia

S - activestone dole, klasický šamot vrchná a bočná časť



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU JEDNOKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M4	6,6kW / 400V	700x700x150	1090x1010x400	4x pizza Ø34cm	1 340,-
Pyralis M4 S	6,6kW / 400V	670x685x150	1090x1010x400	4x pizza Ø33cm	1 682,-
Pyralis D4	6,6kW / 400V	700x700x150	1090x1010x400	4x pizza Ø34cm	1 530,-
Pyralis D4 S	6,6kW / 400V	670x685x150	1090x1010x400	4x pizza Ø33cm	1 872,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU DVOJKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M8	13,2kW / 400V	700x700x150 (2x)	1090x1010x720	8x pizza Ø34cm	2 278,-
Pyralis M8 S	13,2kW / 400V	670x685x150 (2x)	1090x1010x720	8x pizza Ø33cm	2 923,-
Pyralis D8	13,2kW / 400V	700x700x150 (2x)	1090x1010x720	8x pizza Ø34cm	2 652,-
Pyralis D8 S	13,2kW / 400V	670x685x150 (2x)	1090x1010x720	8x pizza Ø33cm	3 297,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU JEDNOKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M6	8,88kW / 400V	700x1050x150	1090x1360x400	6x pizza Ø34cm	1 603,-
Pyralis M6 S	8,88kW / 400V	670x1035x150	1090x1360x400	6x pizza Ø33cm	2 009,-
Pyralis D6	8,88kW / 400V	700x1050x150 (2x)	1090x1360x400	6x pizza Ø34cm	1 793,-
Pyralis D6 S	8,88kW / 400V	670x1035x150 (2x)	1090x1360x400	6x pizza Ø33cm	2 199,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU DVOJKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M12	17,76kW / 400V	700x1050x150 (2x)	1090x1360x720	12x pizza Ø34cm	2 732,-
Pyralis M12 S	17,76kW / 400V	670x1035x150 (2x)	1090x1360x720	12x pizza Ø33cm	3 495,-
Pyralis D12	17,76kW / 400V	700x1050x150 (2x)	1090x1360x720	12x pizza Ø34cm	3 107,-
Pyralis D12 S	17,76kW / 400V	670x1035x150 (2x)	1090x1360x720	12x pizza Ø33cm	3 870,-

ELEKTRICKÉ PECE NA PIZZU PYRALIS

Pyralis M - mechanické ovládanie,

Pyralis D - digitálne ovládanie, s možnosťou uložiť 2 programy pečenia

S - activestone dole, klasický šamot vrchná a bočná časť



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU JEDNOKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M6L	9,0kW / 400V	1050x700x150	1440x1010x400	6x pizza Ø34cm	1 751,-
Pyralis M6L S	9,0kW / 400V	1020x685x150	1440x1010x400	6x pizza Ø33cm	2 191,-
Pyralis D6L	9,0kW / 400V	1050x700x150	1440x1010x400	6x pizza Ø34cm	1 940,-
Pyralis D6L S	9,0kW / 400V	1020x685x150	1440x1010x400	6x pizza Ø33cm	2 380,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU DVOJKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M12L	18,0kW / 400V	1050x700x150 (2x)	1440x1010x720	12x pizza Ø34cm	3 020,-
Pyralis M12L S	18,0kW / 400V	1020x685x150 (2x)	1440x1010x720	12x pizza Ø33cm	3 854,-
Pyralis D12L	18,0kW / 400V	1050x700x150 (2x)	1440x1010x720	12x pizza Ø34cm	3 395,-
Pyralis D12L S	18,0kW / 400V	1020x685x150 (2x)	1440x1010x720	12x pizza Ø33cm	4 229,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU JEDNOKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M9	13,32kW / 400V	1050x1050x150	1440x1360x400	9x pizza Ø34cm	2 058,-
Pyralis M9 S	13,32kW / 400V	1020x1035x150	1440x1360x400	9x pizza Ø33cm	2 578,-
Pyralis D9	13,32kW / 400V	1050x1050x150	1440x1360x400	9x pizza Ø34cm	2 250,-
Pyralis D9 S	13,32kW / 400V	1020x1035x150	1440x1360x400	9x pizza Ø33cm	2 770,-



ELEKTRICKÁ PEC NA PIZZU DVOJKOMOROVÁ

model	prikon	rozmer komory mm	vonkajší rozmer mm	kapacita	cena [EUR]
Pyralis M18	26,64kW / 400V	1050x1050x150 (2x)	1440x1360x720	18x pizza Ø34cm	3 516,-
Pyralis M18 S	26,64kW / 400V	1020x1035x150 (2x)	1440x1360x720	18x pizza Ø33cm	4 500,-
Pyralis D18	26,64kW / 400V	1050x1050x150 (2x)	1440x1360x720	18x pizza Ø34cm	3 920,-
Pyralis D18 S	26,64kW / 400V	1020x1035x150 (2x)	1440x1360x720	18x pizza Ø33cm	4 905,-

PLYNOVÉ PECE NA PIZZU

Plynová pec na pizzu bola navrhnutá tak, aby nahradila pizzapece na drevo, ale s výhodami, ako sú ľahšia manipulácia a čistenie. Pizza Group má 3 modely plynových pecí v závislosti od kapacity. Podľa počtu pizze s priemerom 34 cm sú modely pre 4-6-9 kusov.

Na seba môžu byť umiestnené až dve komory toho istého modelu. Zapalovanie je elektronické, bez pilotného plameňa. Sú vyrábané pre LPG alebo Natural gas. Ako voliteľný prvok je možné objednať podstavu a digestor.



PLYNOVÁ PEC NA PIZZU

model	prikon plyn (NG,LPG)	rozmer komory (mm)	vonkajší rozmer (mm)	kapacita	cena (EUR)
FL4	14kW	700x700x150	1130x1070x470	4x pizza Ø34cm	2 184,-
FL6	20kW	700x1050x150	1130x1450x470	6x pizza Ø33cm	2 458,-
FL9	29kW	1050x1050x150	1480x1400x470	9x pizza Ø34cm	2 877,-

- Poznámka: Pre model FL9 je požadovaná špeciálna inštaláčna sada odvodu spalín. Cena sady je podľa konkrétneho riešenia.

DIGESTOR K PLYNOVÝM PECIAM, KOMÍN 125 MM

model	výkon m3/hod.	rozmer (mm)	cena (EUR)
K4	325	1110x1060x300	348,-
K6	325	1110x1410x300	375,-
K9	325	1470x1410x302	420,-

PODSTAVY K PLYNOVÝM PECIAM

model	rozmer (mm)	cena (EUR)
S4	1120x890x1010(1080)	286,-
S6	1120x1240x1010(1080)	312,-
S9	1470x1240x1010(1080)	338,-
sada koliesok	S66RU65003	109,-



TUNELOVÉ PECE STATICKÉ

Tunelové pece sú vďaka svojej menšej veľkosti ideálne na pečenie alebo ohrev pizze, sendvičov, bruschetty, focaccie, toastov, chleba pita, tortilly, plochého chleba a jednohubiek v prevádzkach s menším priestorom.

Obsluha pecí je jednoduchá aj pre nešpecializovaných pracovníkov. Vrchné a spodné topné telesá s reguláciou teploty. Mechanické (TNM) alebo digitálne (TND) ovládanie. Nerezový posuvný pás.



TUNELOVÁ PEC

model	produkcia za hodinu	prikon	rozmer komory (mm)	vonkajší rozmer (mm)	cena (EUR)
TNM 38/45	30 ks (pizza 33cm)	5,65kW/400V/3Ph	450x340x75	1210x680x360	2 097,-
TND 38/90	60 ks (pizza 33 cm)	9,60kW/400V/3Ph	900x340x75	1660x730x440	2 755,-

TUNELOVÉ PECE VENTILOVANÉ

Novinka v kategórii tunelových pecí, kde okrem nového dizajnu bola rúra obohatená o nové a modernejšie funkcie. Dotykový display zobrazuje nastavenie teploty, rýchlosť a smer obojsmerného dopravného pásu.

Tunelová pec je najlepšia voľba pre tých, ktorí chcú piecť okrem pizze, najrozmanitejších gastronomických výrobky. Rýchlo, autonómne a produktívne.



TUNELOVÁ PEC

model	produkcia za hodinu	prikon	rozmer komory (mm)	vonkajší rozmer (mm)	cena (EUR)
TN 50	40 ks (pizza 33 cm)	14,20kW/400V/3Ph	500x750x100	1700x1175x1050	6 680,-
TN 65	80 ks (pizza 33 cm)	18,40kW/400V/3Ph	650x1000x100	1977x1360x1125	8 578,-
TN 80	100 ks (pizza 33 cm)	24,40kW/400V/3Ph	800x1100x100	2150x1550x1155	10 119,-

- Ceny a rozmery sú vrátane podstavy v ponuke sú aj plynové tunelové pece, ceny na vyziadanie



ROTAČNÁ PEC

Elektrická pec s rotačnou žiaruvzdornou šamotovou doskou, navrhnutá a vyrobená tak, aby ponúkla vysokú úroveň výkonu, efektívnosti, jednoduchosti použitia a spoľahlivosti pri nízkych prevádzkových nákladoch. Digitálny model, programovanie začiatku a konca pe-

čenia, dvoch pracovných nastavení (nepretržité / P2 a načasované / P1, nastaviteľná rýchlosť otáčania šamotovej dosky, nastavenie teploty vrchnej a spodnej časti komory, osvetlenie komory (12V).



ROTAČNÁ PEC

model	produkcia za hodinu	prikon	rozmer komory (mm)	vonkajší rozmer (mm)	cena (EUR)
PY Circle	7x pizza Ø30cm 6x pizza Ø34cm 3x pizza Ø45cm	16/84kW/400V/3Ph	1050x1050x150	1450x1360x580	4 718,-



PODSTAVA POD ROTAČNÚ PEC

model	rozmer (mm)	cena (EUR)
SCIRCLE	1420x1190x101(107)	344,-

DIGESTOR K ROTAČNEJ PECI

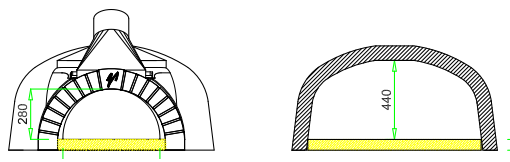
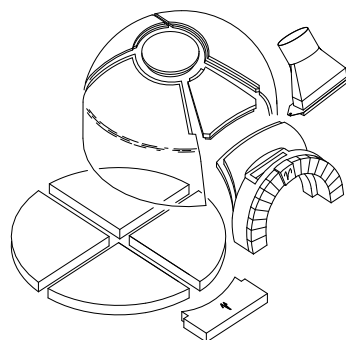
model	rozmer (mm)	cena (EUR)
KSCIRCLE	1430x1660x280	659,-



VSTAVANÉ PIZZA PECE VESUVIO

PIZZAPEC NA DREVO VESUVIO, SÉRIA GR

- dodávka pece je v rozloženom stave a súčasťou dodávky je:
 - korunní prvek
 - žiaruvzdorné podlahové prvky
 - kopula delená na 2 časti
 - kovový komín na odvod spalín
 - kovové dvierka
 - izolačný kit a montážna sada
- tieto diely musia byť montované na srebne pripravený betónový základ. Cena montáže nieje zahrnutá v cene.



PIZZAPEC NA DREVO VESUVIO SÉRIA GR

	GR 100	GR 120	GR 140	GR 120x160	GR 140x160
vnútorný rozmer (cm)	Ø 100	Ø 120	Ø 140	120x160	140x160
vonkajší rozmer (cm)	116x130x58	136x150x58	156x170x60	136x190x58	156x190x60
vnútorná výška v najvyššom bode (cm)	44	44	46	44	46
otvor (cm)	54x28	55x28	55x28	55x28	55x28
hmotnosť (kg)	500	900	1000	1000	1250
priemer komína (cm)	Ø 20	Ø 20	Ø 20	Ø 20	Ø 20
spotreba dreva (kg/H 300°C)	6	6	7	7	8
kapacita (pizza Ø 28-30cm)	4/5	5/6	8/9	8/9	11/12
čas rozohriatia (zo studenej pece na 300°C v	50	50	60	60	60
Cena € bez DPH	4 220,-	5 760,-	6 500,-	6 950,-	7 440,-

- vrátanie izolačnej a instalačnej sady
- za plynovú verziu príplatok 3 860,- Eur bez DPH

SALADETY, PIZZASTOLY

CHLADENÝ PRACOVNÝ STÔL

- celonerezové prevedenie
- pracovná teplota + 2°C až + 8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- vodiace lišty na rozmer GN 1/1, dvojce dvierka
- ventilované chladenie, automatické rozmrazovanie

model	PRIKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
S901 / AK 901	230W / 230V	900x700x870mm	595,-



CHLADENÝ PRACOVNÝ STÔL

- celonerezové prevedenie
- pracovná teplota + 2°C až + 8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- vodiace lišty na rozmer GN 1/1, jedny dvierka dve zásuvky
- ventilované chladenie, automatické rozmrazovanie

model	PRIKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
AK 901-2D	230W / 230V	900x700x870mm	809,-



CHLADENÝ PRACOVNÝ STÔL

- celonerezové prevedenie
- pracovná teplota + 2°C až + 8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- vodiace lišty na rozmer GN 1/1, troje dvierka
- ventilované chladenie, automatické rozmrazovanie

model	PRIKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
S903 TOP / AK903T	230W / 230V	1370x700x870mm	818,-



SALADETY, PIZZASTOLY

CHLADENÝ PRACOVNÝ STÔL- SALADETA

- celonerezové prevedenie, pracovná plocha polyetylen(krájacia doska)
- pracovná teplota + 2°C až + 8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- vodiace lišty na rozmer GN 1/1, dvojce dvierka
- ventilované chladenie, automatické rozmrazovanie

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
S900 / AK900	230W / 230V	905x700x870mm	579,-



CHLADENÝ KOMPAKTNÝ PIZZA STÔL SO ZÁSOBNÍKOM NA INGREDIENCIE

- zásobník (AK900P) na 5 x 1/6GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky)
- zásobník (AK903P) na 8 x 1/6GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky)
- 2 páry vodiacich lišt, 1 rošt GN 1/1 na každé dvierka
- granitová pracovná doska, nerezová konštrukcia
- pracovná teplota +2 až +8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- chladiaca jednotka R134A, 230V
- automatické rozmrazovanie, elektronický termostat

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
PS900X / AK940P	230W / 230V	900x700x1080mm	629,-
AK903PX	330W / 230V	1400x700x1010mm	1 083,-



PIZZASTOLY

CHLADENÝ KOMPAKTNÝ PIZZA STÔL SO ZÁSObNÍKOM NA INGREDIENCIE

- pracovná teplota +2 až +8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- chladivo R134A, 230W / 230V
- zásobník na 6 x 1/4GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky)
- 3 páry vodiacich líšt, 1 rošt GN 1/1 na každé dvierka
- granitová pracovná doska, nerezová konštrukcia
- automatické odmrazovanie, elektronický termostat

model	rozmery Š H V	cena [EUR]
AK903PZ + AK14033	1400x700x1400mm	1 340,-



CHLADENÝ KOMPAKTNÝ PIZZA STÔL SO ZÁSObNÍKOM NA INGREDIENCIE

- pracovná teplota +2 až +8°C, maximálna okolná teplota 33°C
- chladivo R134A, 300W / 230V
- zásobník na 7 x 1/4GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky)
- 2 páry vodiacich líšt, 1 rošt 600x400 na každá dvierka
- granitová pracovná doska, nerezová konštrukcia
- automatické odmrazovanie, elektronický termostat

model	rozmery Š H V	cena [EUR]
AK2600TN33 + AK15033	1510x800x1435mm	1 859,-



CHLADENÝ KOMPAKTNÝ PIZZA STÔL SO ZÁSObNÍKOM NA INGREDIENCIE

- pracovná teplota +2 až +8°C, maximálna okolná teplota 43°C
- chladivo R134A, 350W / 230V
- zásobník na 10 x 1/4GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky),
- 2 páry vodiacich líšt, 1 rošt 600x400 na každá dvierka
- granitová pracovná doska, nerezová konštrukcia
- neutrálne oddelenie so šuplíkmi
- automatické odmrazovanie, elektronický termostat

model	rozmery Š H V	cena [EUR]
AK2610TN + AK20033	2025x800x1435mm	2 120,-



CHLADENÝ KOMPAKTNÝ PIZZA STÔL SO ZÁSObNÍKOM NA INGREDIENCIE

- pracovná teplota +2 až +8°C, maximálna okolná teplota 43°C
- chladivo R134A, 350W / 230V
- zásobník na 10 x 1/4GN (nádoby nie sú súčasťou dodávky)
- 3 páry vodiacich líšt, 1 rošt 600x400 na každá dvierka
- granitová pracovná doska, nerezová konštrukcia
- automatické odmrazovanie, elektronický termostat

model	rozmery Š H V	cena [EUR]
AK3600TN + AK20033	2025x800x1435mm	1 999,-





ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S FIXOVANOU HLAVOU

- objem misky 10 L, max 8 kg cesta, 30 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IFM 10	370W / 230V	270x540x560mm	579,-

- objem misky 17 L, max 12 kg cesta, 48 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IF 17	750W / 400V	350x660x630mm	729,-
IFM 17	900W / 230V	350x660x630mm	759,-



ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S FIXOVANOU HLAVOU

- objem misky 22 L, max 18 kg cesta, 70 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IF 22	750W / 400V	400x690x630mm	789,-
IFM 22	900W / 230V	400x690x630mm	817,-

- objem misky 33 L, max 25 kg cesta, 100 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IF 33	1,5 kW / 400V	440x830x720mm	933,-



ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S FIXOVANOU HLAVOU

- objem misky 42 L, max 38 kg cesta, 140 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IF 42	1,5 kW / 400V	470x850x720mm	1 099,-

- objem misky 53 L, max 44 kg cesta, 170 kg cesta za hod.
- nerezová miska a nerezový bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
IF 53	1,5 kW / 400V	530x860x720mm	1 199,-

* Kolieska sa dajú kúpiť za príplatok

ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE



ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S FIXOVANOU HLAVOU

- objem misky 64 L, max 45kg cesta, 30kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „F“ znamená Fixed spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
SM 50-F	2,2kW / 230V	520x870x960mm	1 730,-

- objem misky 82 L, max 60kg cesta, 40kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „F“ znamená Fixed spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
SM 70-F	2,2kW / 230V	530x870x1000mm	2 320,-



ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S VÝKLOPNOU HLAVOU

- objem misky 32 L, max 25kg cesta, 17kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „TH“ znamená Titling Head spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
SM 30-TH	1,1kW / 230V	420x750x750mm	1 280,-

- objem misky 41 L, max 35kg cesta, 23kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „TH“ znamená Titling Head spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
SM 40-TH	1,5kW / 230V	480x800x830mm	1 640,-

ŠPIRÁLOVÉ MIESIČE S VÝKLOPNOU HLAVOU A ODNÍMATEĽNOU NÁDOBOU

- objem misky 22 L, max 17kg cesta, 11kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „RB“ znamená Removable Bowl spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
SM-20 RB	750W / 230V	380x700x650mm	1 225,-

- objem misky 32 L, max 25kg cesta, 17kg múky
- nerezová miska a bezpečnostný kryt
- jedna pracovná rýchlosť
- „RB“ znamená Removable Bowl spiral mixers

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
M-30 RB	1,1kW / 230V	420x750x750mm	1 400,-
M-30 RB	1,1kW / 400V	420x750x750mm	1 360,-



VYVALOVAČKY CESTA



PizzaGroup



VYVALOVAČKA CESTA

- nerezové prevedenie, dvojitý pár valcov (horný uložený šikmo)
- umožní vyválať cesto na požadovanú hrúbku 1 - 4mm
- behom práce nezahrieva cesto a neovplyvňuje tak negatívne jeho kvalitu
- priemer cesta: 32A 14/31cm / 35A 14/34
- hmotnosť cesta: 32A 80 - 210g / 35A 80 - 400g

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
RM 32A	250W / 230V	420x470x650mm	636,-
RM 35A	250W / 230V	420x470x650mm	698,-
elektrický pedál k vyvalovačke / doplnok na ovládanie stroja nohou			36,-

VYVALOVAČKA CESTA

- nerezové prevedenie, dvojitý pár valcov (horný uložený šikmo)
- umožní vyválať cesto na požadovanú hrúbku 1 - 4mm
- behom práce nezahrieva cesto a neovplyvňuje tak negatívne jeho kvalitu
- priemer cesta: 42A 26/40cm / 45A 26/43
- hmotnosť cesta: 42A 210 - 600g / 45A 210 - 700g

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
RM 42A	370W / 230V	530x470x790mm	748,-
RM 45A	370W / 230V	570x550x770mm	810,-
elektrický pedál k vyvalovačke / doplnok na ovládanie stroja nohou			36,-



VYVALOVAČKA CESTA

- vrátane elektrického pedálu na ovládanie stroja nohou
- nerezové prevedenie, dvojitý pár valcov (horný uložený šikmo)
- umožní vyválať cesto na požadovanú hrúbku 1 - 4mm
- behom práce nezahrieva cesto a neovplyvňuje tak negatívne jeho kvalitu
- priemer cesta: 42TA 26/40cm / 45TA 30/43
- hmotnosť cesta: 42TA 210 - 600g / 45TA 210 - 700g

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
RM 42TA	370W / 230V	530x520x690mm	782,-
RM 45TA	370W / 230V	590x550x670mm	888,-

LIS NA TVAROVANIE PIZZY

- vhodné zariadenie na tvarovanie pizza korpusov v dobe špičky a najväčšieho náporu.

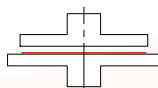
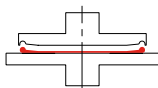
LIS NA TVAROVANIE PIZZY

- na priemer pizzy - podľa označení modelu
- hydraulický lis
- dve výhrevné telesá

model	PRÍKON ELEKTRO	HMOTNOSŤ CESTA	rozmery Š H V	cena [EUR]
PF33	4,75kW / 400V	130 - 250 g	470x590x830mm	2 999,-
PF33 L	4,75kW / 400V	130 - 250 g	470x590x830mm	2 925,-
PF45	6,1kW / 400V	250 - 500 g	630x670x890mm	3 780,-
PF45 L	6,1kW / 400V	250 - 500 g	630x670x890mm	3 699,-

PF33 / PF45 - verzia s okrajom

PF33 L / PF45 L - verzia bez okraja



STROJE NA VÝROBU CESTOVÍN



Kompaktné výrobníky cestovín vymieša cesto v priebehu niekoľko minút a vytvaruje cestoviny rôznych druhov a veľkostí. Z múky a vajec vypracuje cesto, ktoré prepasírujeme cez vhodnú maticu do patričného tvaru cestoviny.

Vhodné do prevádzok, kde chcú ponúknuť cestoviny domácej výroby. Pre každý druh (tvar) cestoviny je nutné vybrať vhodnú maticu (šajbu), predávanú ako voliteľný doplnok.

VÝROBNÍK CESTOVÍN

- kapacita zásobníka: 1,5kg cesta
- produkcia cca 5 kg/h (podľa typu produktu)
- dodávané bez tvarovacích matric

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
MPF 1,5N	300W / 230V	250x480x290mm	829,-
cena matrice na cestoviny za kus a tvar pre daný model stroja (fusilli, papardelle,gnochi,...)			39,-
cena matrice na cestoviny s nastavením hrúbky 1-4 mm (pasta sfoglia)			49,-



VÝROBNÍK CESTOVÍN

- kapacita zásobníka: 2,5kg cesta
- produkcia cca 8 kg/h (podľa typu produktu)
- dodávané bez tvarovacích matric

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
MPF 2,5N	3370W / 230V	260x600x380mm	1 199,-
cena matrice na cestoviny za kus a tvar pre daný model stroja (fusilli, papardelle,gnochi,...)			49,-
cena matrice na cestoviny s nastavením hrúbky 1-4 mm (pasta sfoglia)			62,-
elektronický nôž - rezná hlava cestovín (u MPF 4n , MPF/8N dodávaná štandardne v zákl.vybavení)			402,-



VÝROBNÍK CESTOVÍN

- kapacita zásobníka: 4kg cesta
- produkcia cca 13 kg/h (podľa typu produktu)
- dodávané bez tvarovacích matric
- súčasťou je elektronický nôž - krájacia hlava cestovín

model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena [EUR]
MPF 4N	750W / 400V	350x760x450mm	2 459,-
cena matrice na cestoviny za kus a tvar pre daný model stroja (fusilli, papardelle,gnochi,...)			49,-
cena matrice na cestoviny s nastavením hrúbky 1-4 mm (pasta sfoglia)			62,-



STROJE NA VÝROBU CESTOVÍN



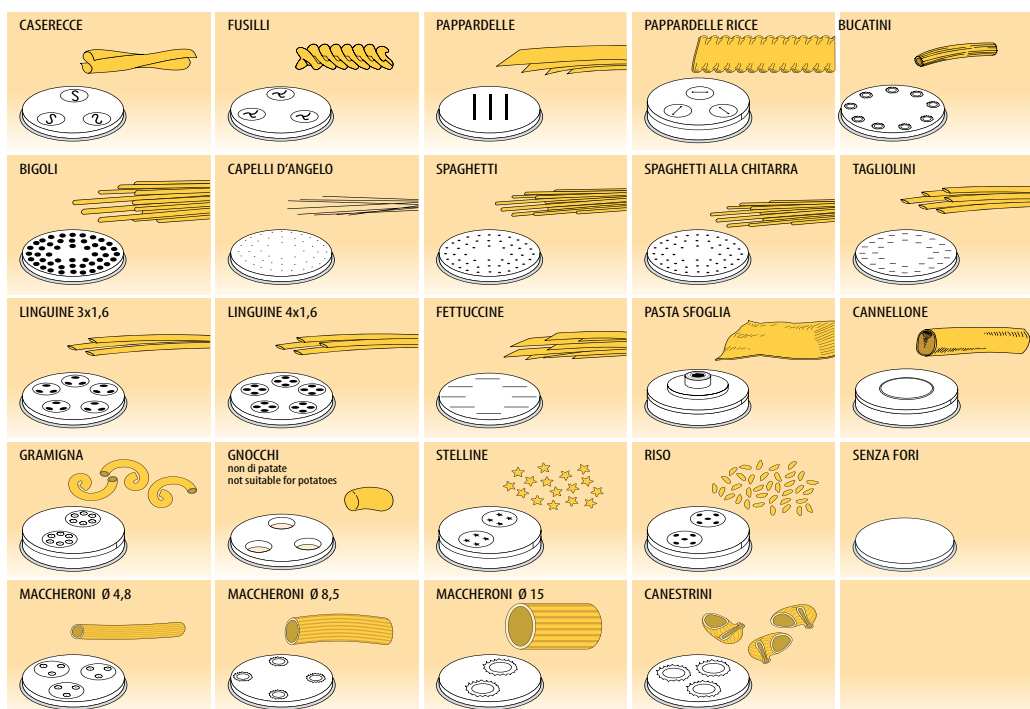
VÝROBNÍK CESTOVÍN

- kapacita zásobníka: 8kg cesta
- produkcia cca 25 kg/h (podľa typu produktu)
- dodávané bez tvarovacích matric
- súčasťou je elektronický nôž - krájacia hlava cestovín



model	PRÍKON ELEKTRO	rozmery Š H V	cena (EUR)
MPF 8N	1000W / 400V	450x720x750mm	3 699,-
cena matrice na cestoviny za kus a tvar pre daný model stroja (fusilli, papardelle, gnocchi,...)			81,-
cena matrice na cestoviny s nastavením hrúbky 1-4 mm (pasta sfoglia)			101,-

VZORY MATRÍC K VÝROBNÍKU CESTOVÍN



I DISEGNI DELLE TRAFILE SONO INDICATIVI. IL NUMERO DEI FORI CAMBIA IN BASE AL MODELLO DELLA MACCHINA. | THE MOULD'S DRAWINGS ARE INDICATIVE. THE NUMBER OF THE HOLES DIFFERS IN ACCORDANCE TO THE MODEL OF THE MACHINE.

MODELLO MODELE МОДЕЛ	MODELLO MODELE МОДЕЛ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N	MODELLO MODELE МОДЕЛ	MODELLO MODELE МОДЕЛ	MPF/1,5N	MPF/2,5N	MPF/4N	MPF/8N
CASERECCHE		9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	9x5 mm	FETTUCCINE		8 mm	8 mm	8 mm	8 mm
FUSILLI		Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	Ø 9 mm	PASTA SFOGLIA		135 mm	155 mm	155 mm	205 mm
PAPPARDELLE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm	CANNELLONE PER RIPIENO		Ø 25 mm	Ø 25 mm	Ø 25 mm	30 mm
GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes		Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	Ø 12 mm	GRAMIGNA		Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm	Ø 3,5 mm
BUCATINI		Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	Ø 4 mm	RICCE		16 mm	16 mm	16 mm	16 mm
BIGOLI		Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	Ø 3 mm	STELLINE		5 mm	5 mm	5 mm	5 mm
CAPELLI D'ANGELO		Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	Ø 1 mm	RISO		7 mm	7 mm	7 mm	7 mm
SPAGHETTI		Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	Ø 2 mm	MACCHERONI Ø 4,8		Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm	Ø 4,8 mm
SPAGHETTI ALLA CHITARRA		2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	2x2 mm	MACCHERONI Ø 8,5		Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm	Ø 8,5 mm
TAGLIOLINI		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	MACCHERONI Ø 15		Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm	Ø 15 mm
LINGUINE 3x1,6		3 mm	3 mm	3 mm	3 mm	CANESTRINI		Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm	Ø 16 mm
LINGUINE 4x1,6		4 mm	4 mm	4 mm	4 mm						

STROJČEKY NA CESTOVINY



ELEKTRICKÝ STROJČEK NA CESTOVINY



- Ideálny na prípravu čerstvých cestovín (maximálna šírka cesta 170 mm)
- Bezpečnostný vypínač v kryte
- Otočný ovládač nastavenia hrúbky cesta v 7 stupňoch od 0,2 mm do 2,5 mm
- Tri valce/čepele: na valkanie cesta, cestovín tagliatelle (6,25 mm) a fettuccine (2 mm)

kód	V	W	mm	cena [EUR]
224847	230	70	258 x 218 x (V) 232	129,-



STROJČEK NA CESTOVINY



- Ideálny na prípravu čerstvých cestovín (maximálna šírka cesta 140 mm)
- Otočný ovládač nastavenia hrúbky cesta v 7 stupňoch od 0,2 mm do 2,5 mm
- Tri valce/čepele z hliníkovej zliatiny: na valkanie cesta, cestovín tagliatelle a fettuccine
- Disponuje klúkou a držiak na upevnenie na stôl

kód	mm	cena [EUR]
224830	440 x 382 x (V) 340	23,-



STROJČEKY NA CESTOVINY



Pozriet video

STROJČEK NA CESTOVINY KITCHEN LINE

- Ideálny na prípravu čerstvých cestovín, šírka cesta 140 mm
- Disponuje kľukou a držiak na upevnenie na stôl
- Otočný ovládač nastavenia hrúbky cesta od 0,2 do 2,2 mm
- Dvojitý nôž - možnosť produkovať 2 druhy cestovín: tagliatelle 2 mm a fettuccine 6,5 mm

kód	mm	cena [EUR]
226407	180 x 130 x (V) 205	51,-



ELEKTRICKÝ STROJČEK NA CESTOVINY KITCHEN LINE

- Ideálny na prípravu čerstvých cestovín, šírka cesta 140 mm
- Otočný ovládač nastavenia hrúbky cesta od 0,2 do 2,2 mm
- Dvojitý nôž - možnosť produkovať 2 druhy cestovín: tagliatelle 2 mm a fettuccine 6,5 mm
- Disponuje kľukou a držiak na upevnenie na stôl

kód	V	W	mm	cena [EUR]
226414	230	80	200 x 185 x (V) 160	149,-

VARIČ CESTOVÍN

- Určený do menších gastronomických prevádzok na prípravu cestovín a pirohov.
- Nerezová konštrukcia, vaňa, koše a spodný rošt.
- Termostat s nastaviteľnou teplotou ohrevu 0-110°C
- Kapacita vane 25L vody, výpustný ventil na použitú vodu.
- Súčasťou je 1xkoš 27,5x15x20v cm
2xkoš 12,5x12,5x20v cm

kód	V	W	mm	cena [EUR]
CC10 Amitek	230	3500	340x600x300	499,-



ZARIADENIE NA VARENIE CESTOVÍN

- Pre stredne veľké gastronomické podniky na prípravu chutných cestovín, pirohov a tiež zeleniny varenej vo vode
- Objem nádoby: 10 l
- Priame pripojenie k vodnej sieti
- Otočný ovládač ventilu na pitnú vodu na prednom ovládacom paneli
- Nastavenie teploty pomocou otočného ovládača spolu s termostatom
- Svetelný indikátor signalizujúci dosiahnutie nastavenej teploty
- Vyberateľný výtok na použitú vodu
- Mechanická ochrana proti náhodnému otvoreniu vypúšťacieho ventilu
- Držiak na koše na cedenie obsahu
- V súprave je koš 210 x 292 x (V) 158 mm a pokrievka
- Vrchná časť tela z nehrdzavejúcej ocele AISI 304
- Zvyšok tela bez dosky z nehrdzavejúcej ocele AISI 430
- Nádoba z nehrdzavejúcej ocele AISI 316
- Ochrana pred prehriatím s poistkou na prednom ovládacom paneli
- Nekĺzavé nohy
- Hmotnosť: 19 kg

kód	mm	V	W	cena [EUR]
238899	330 x 600 x (V) 380	230	3500	1 050,-

**NEW!
MODEL!**



Súprava obsahuje koš a pokrievku



617069



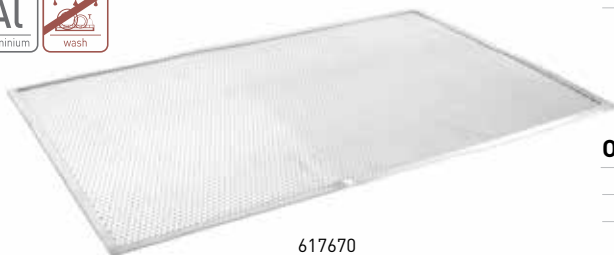
808276



617922



617533



617670

PLECH NA PIZZU

- Vyrobený z modrej ocele
- Ideálny na rovnomerné pečenie pizze
- Hrúbka plechu: 0,75 mm

kód	mm	cena [EUR]
617069	ø200 x (V) 25	2,40
617076	ø220 x (V) 25	2,70
617083	ø240 x (V) 25	2,80
617090	ø260 x (V) 25	3,00
617106	ø280 x (V) 25	3,30
617205	ø300 x (V) 25	3,70
617304	ø320 x (V) 25	4,30
617403	ø360 x (V) 25	5,10
617410	ø400 x (V) 25	6,30
617427	ø450 x (V) 38	8,80
617434	ø500 x (V) 38	9,80
617489	ø600 x (V) 25	14,10

OBDĽŽNIKOVÝ PLECH NA PIZZU

- Vyrobený z modrej ocele
- Ideálny na rovnomerné upečenie pizze

kód	mm	cena [EUR]
808276	600 x 400 x (V) 25	11,50

PLECH NA PIZZU

- Vyrobený z karbónovej ocele s hliníkovým povtlakom
- Ideálny na rovnomerné pečenie pizze
- Hrúbka plechu: 0,75 mm

kód	mm	cena [EUR]
617885	ø200 x (V) 25	2,30
617892	ø220 x (V) 25	2,50
617908	ø240 x (V) 25	2,70
617915	ø260 x (V) 25	2,80
617922	ø280 x (V) 25	2,90
617939	ø300 x (V) 25	3,40
617946	ø320 x (V) 25	3,70
617953	ø360 x (V) 25	4,50
617960	ø400 x (V) 25	5,80
617977	ø450 x (V) 38	8,30
617984	ø500 x (V) 38	8,80
617991	ø600 x (V) 25	14,90

HLINÍKOVÁ SIEŤKA NA PIZZU

- Pevná konštrukcia
- Ideálny na rovnomerné pečenie pizze

kód	mm	cena [EUR]
617502	ø230	1,90
617526	ø280	2,40
617533	ø300	2,70
617540	ø330	3,20
617557	ø360	3,30
617564	ø400	4,10
617571	ø450	4,80
617588	ø500	6,00
617595	ø600	7,40

NEW!

OBDĽŽNIKOVÁ HLINÍKOVÁ SIEŤKA NA PIZZU

kód	mm	cena [EUR]
617670	600 x 400	13,50

DOPLNKY PRE PIZZERIE

NEW!



707975



TEPELNOIZOLAČNÝ BOX KITCHEN LINE

- Ideálna na prepravu pizze v kartónoch a pre cukrárne na prepravu zákuskov/tort
- Využitie nájde tiež v oblasti stravovania na prepravy teplých alebo studených pokrmov a uchovanie ich teploty
- Bočné rukoväte integrované s telom na prepravu a nakladanie a vykladanie
- Vnútri na bočných stenách je špeciálny profil na uľahčenie vyberania nádob
- Pevná a stabilná konštrukcia určená na dlhodobé používanie.
- Nádobu je vyrobená v celku, bez akýchkoľvek nitov, zvarov alebo lepenia
- Ultraľahká, uzatvárateľná zhora samostatným vekom
- Vysoká tepelná odolnosť
- Možnosť stohovania vďaka výliskom v tele
- Zaoblené rohy na bezpečné prenášanie
- Umývanie v umývačkách riadu do + 80 °C
- Uľahčuje zavedenie normy HACCP v stravovacích zariadeniach
- Celá vyrobená z polypropylénu
- 100 % recyklovateľná

kód	množstvo pizze	objem (l)	mm vnút.	mm vonk.	cena (EUR)
707098	3x ø40 cm	21	420 x 420 x (V)	117 480 x 480 x (V) 165	33,-
707142	3x ø50 cm	33	535 x 535 x (V)	117 595 x 595 x (V) 165	40,-
707975	5x ø32 cm	21	350 x 350 x (V)	175 410 x 410 x (V) 240	31,-
707135	5x ø40 cm	35	420 x 420 x (V)	200 480 x 480 x (V) 260	37,-
707081	7x ø32 cm	32	350 x 350 x (V)	265 410 x 410 x (V) 330	30,-

ø500



595



707142

3x pizza ø50 cm

ø400



480



707098

3x pizza ø40 cm

ø320

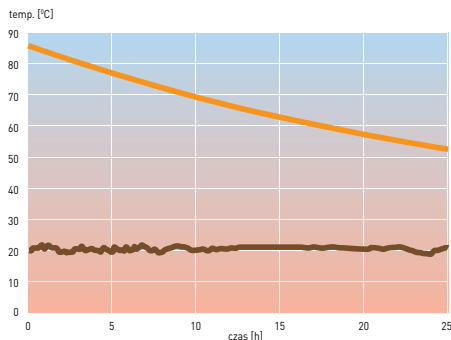


410



707975

5x pizza ø32 cm



Pokles teploty v tepelne izolovanej nádobe pri plnom obsadení

- počiatočná teplota 85 °C
- teplota okolia 20 °C

480



707135

5x pizza ø40 cm

410



707081

7x pizza ø32 cm



709818

TEPELNOIZOLAČNÉ TAŠKY NA PIZZU

- Výrobok sa dostáva k zákazníkovi horúci a zachováva si chuťové parametre
- Tesniace a nastaviteľné zapínanie na suchý zips
- Robustný a ľahko čistiteľný materiál
- Priehľadné vrecká na hornej strane na účtovné bloky

kód	kapacita	rozmery (mm)	cena [EUR]
709825	4 kartóny	350 x 350	20,-
709818	4 kartóny	450 x 450	27,-
709856	4 kartóny	500 x 500	35,- NEW!
709863	2 kartóny	600 x 600	42,- NEW!



709849

TAŠKA LUNCHBOX

- Tesniace zapínanie na zips
- S priehradkou rozdeľujúcou vnútro tašky na polovicu upevňovanou na suchý zips

kód	kapacita	rozmery (mm)	cena [EUR]
709849	6 obedových/desiatových nádob	450 x 290 x (V) 300	28,-



DIŠTANČNÉ PODLOŽKY NA PRENOS PIZZE

- Výška podložky: 35 mm

kód	počet kusov v balení	cena [EUR]
709900	500	8,-



DOPLNKY PRE PIZZERIE

DOSKA POD PIZZU

- Vyrobená z neupraveného bukového dreva
- Vyhĺbenia uľahčujú rezanie pizze na šesť rovnakých častí



kód	mm	cena [EUR]
505540	ø300	7,90
505557	ø350	8,90
505564	ø400	10,10
505571	ø450	11,90
505588	ø500	14,80
505595	ø600	19,40

505540



Zosilnené modely
ø500 a ø600 mm

SERVÍROVACIA DOSKA NA PIZZU S RUKOVÄŤOU

- Špeciálny patentovaný drevený laminát
- Tepelná odolnosť do 176 °C
- Stmavnutie počas používania je prirodzený proces

kód	mm	cena [EUR]
506318	ø280 x 405	27,10
506325	ø305 x 430	28,70
506332	ø330 x 455	33,20
506356	ø406 x 533	46,20
506363	ø457 x 585	55,60
506370	ø508 x 634	66,30
506387	ø660 x 785	134,20



506318



KEFA

- s mosadznými štetinami bez rukoväte

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
R-SP	200x65mm	-	19,90



KEFA

- s mosadznými štetinami

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
AC-SP / 120	200x65mm	1200mm	50,-
AC-SP / 180	200x65mm	1800mm	56,-



ŠKRABKA

- nerezové prevedenie

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
ACH-RS	240x100m	1200mm	17,90

SET 2 AMICA

- Lopata na pizzu F-32R, z anodizovaného hliníka, 32x30cm
- Lopata F-20, priemer 2cm
- Kefa ACH-SP
- Nastenný stojan ACH-PP3

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
2 AMICA		-	69,-



DOPLNKY PRE PIZZERIE

LOPATA NA PIZZU

– z anodizovaného hliníka

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
R-32R	330x330mm	1500mm	52,-
R-37R	360x360mm	1500mm	58,-



LOPATA NA PIZZU

– na pootáčanie a vyťahovanie pizzy

– hliníková hlava

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
F-20	Ø 200mm	1200mm	22,-



LOPATA NA PIZZU

– na pootáčanie a vyťahovanie pizzy

– nerezová hlava

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
R-23	Ø 230mm	1500mm	42,-



LOPATA NA PIZZU

– hliníková hlava

– perforovaná, redukuje trenie

– prebytočná múka prepadne a tak zanecháva pec čistejšiu

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
A-37RF / 120	360x360mm	1200mm	92,-
A-32RF / 120	330x330mm	1200mm	79,-



LOPATA NA PIZZU

– nerezové prevedenie hlavy so špeciálnou povrchovou úpravou

kód	rozmery	dĺžka rukovete	cena [EUR]
IB-32R	Ø 230mm	1200mm	71,-

