



Fabryka Maszyn i Urządzeń Gastronomicznych

Kromet® Sp. z o. o.

ul. Pocztowa 30, 66-600 Krosno Odrzańskie

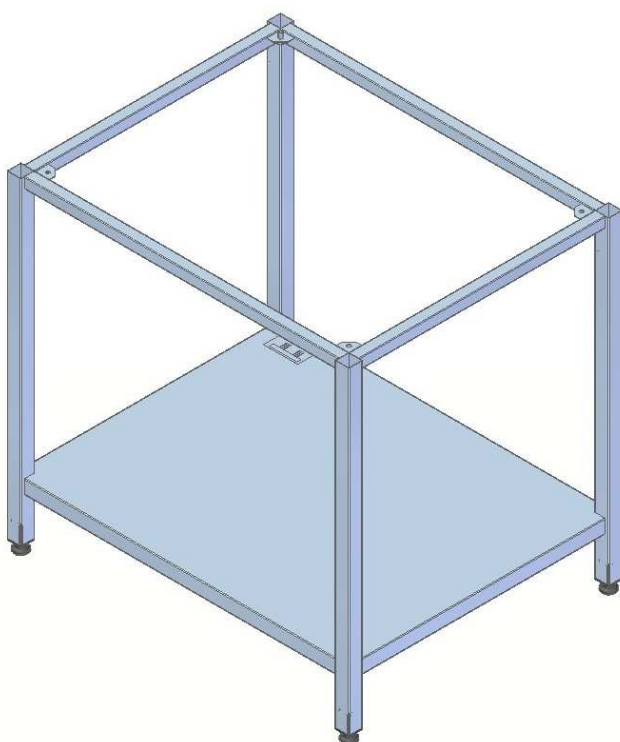
Tel.: 68 383 5273 centrala, 68 3835431 fax, 68 383 5461 dział handlowy

www.kromet.com.pl, e-mail: handlowy@kromet.com.pl

DOKUMENTACJA TECHNICZNO RUCHOWA

PODSTAWA POD PIEC do PIZZY

000.T-PEP



1.	CHARAKTERYSTYKA	3
1.1	Przeznaczenie	3
1.2	Opis.....	3
1.3	Dane techniczne	3

1. CHARAKTERYSTYKA

1.1 Przeznaczenie

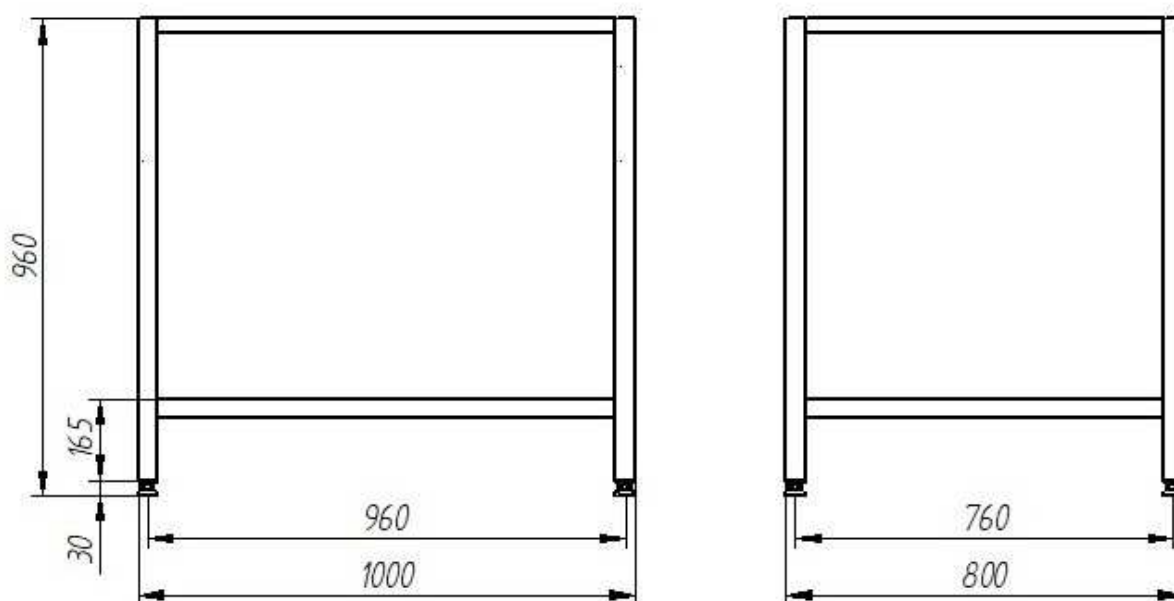
Podstawa pod piec do pizzy przeznaczona jest do profesjonalnego użytku w zakładach zbiorowego żywienia. Podstawa wyposażona jest w półkę na akcesoria kuchenne. Podstawa pod piec do pizzy dedykowana jest pod piece do pizzy z serii 000.PEP-1 SE, 000.PEP-2 SE, 000.PEP-1 SM, 000.PEP-2 SM.

1.2 Opis

Podstawa pod piec do pizzy zbudowana jest z wysokogatunkowych blach nierdzewnych. Konstrukcja wsparta jest na czterech regulowanych nogach.

1.3 Dane techniczne

Dane techniczne	000.T-PEP
Szerokość [mm]	1000
Głębokość [mm]	800
Wysokość [mm]	960
Podstawa dedykowana pod piec	000.PK-4, 000.PK-6, 000.PK-10
Masa [kg]	18



rys 1. Wymiary podstawy pod piec 000.T-PEP