Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

PREMIUM LINE

grande

komora w całości wyłożona szamotem; ze sterowaną wentylacją

nova

podwójna ścianka komory zapewniająca dodatkową izolację

firino

panel sterujący umieszczony na dole zapewnia dużą oszczędność powierzchni

firino duo

przelotowy piec do pizzy z panelem sterującym na dole

BASIC LINE

Classic duo

przelotowy piec do pizzy

Classic Lux

komora w całości wyłożona szamotem

Classic

szeroki wybór modeli o różnej wielkości komory

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy
GRANDE

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PG 44 DE**	**PG 66 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1010 x 1030 x 780	1010 x 1410 x 780
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	670 x 680 x 150	670 x 1030 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Wsad	2 x 4 placki o Ø33 cm	2 x 6 placków o Ø33 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	15000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450

- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- rozwiązanie to zapewnia oszczędność energii o 10-15%,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- komora ze sterowaną wentylacją – możliwość otwierania i zamykania kominka,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka)
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- rozwiązanie idealne dla lokali wydających ponad 300 pizz dziennie,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

komora robocza w całości wyłożona szamotem

model ze wskazaniem temperatury

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy
NOVA

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PC 44 DE**	**PC 66 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	1030 x 960 x 800	1030 x 1260 x 800
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø30 cm	2 x 6 placków o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- boki oraz tył komory roboczej wykonane ze stali nierdzewnej,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- **podwójna ścianka komory** zapewnia dodatkową izolację; umożliwia także przechowywanie ciepłego powietrza i występowanie niewymuszonego obiegu powietrza (w razie gdy w komorze temperatura zacznie spadać),
- oszczędność energii,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

model ze wskazaniem temperatury

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
FIRINO

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PS 44 DE**	**PS 66 DE**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	840 x 840 x 820	840 x 1260 x 820
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø30 cm	2 x 6 placków o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- **panel sterujący umieszczony na dole**, co zapewnia dużą oszczędność powierzchni – nie znajdziesz takiego rozwiązania u konkurencji,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

model ze wskazaniem temperatury

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
FIRINO DUO

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**PS 60 DUO**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	840 x 1040 x 820
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 920 x 150
Komory robocze [szt.]	2
Pojemność	2 x 6 placki o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450

- piec **przelotowy** (2 drzwi po dwóch stronach) zapewnia lepszą wydajność,
- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- **panel sterujący umieszczony na dole**, co zapewnia dużą oszczędność powierzchni – nie znajdziesz takiego rozwiązania u konkurencji,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC DUO

PARAMETRY TECHNICZNE	
Model	**PF 6292 DUO**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	890 x 1020 x 760
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	700 x 700 x 150
Komory robocze [szt.]	2
Pojemność	2 x 6 placki o Ø30 cm
Zasilanie [V]	400
Moc [W]	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450

- piec **przelotowy** (2 drzwi po dwóch stronach) zapewnia lepszą wydajność,
- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- włączniki – osobne dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

podstawa komory roboczej wyłożona szamotem

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC LUX

PARAMETRY TECHNICZNE		
Model	**PF 7070 L**	**PF 70105 L**
Wymiary zewnętrzne (W x D x H) [mm]	970 x 900 x 780	970 x 1300 x 780
Wymiary komory roboczej (W x D x H) [mm]	700 x 700 x 150	700 x 1050 x 150
Komory robocze [szt.]	2	2
Pojemność	2 x 4 placki o Ø34 cm	2 x 6 placków o Ø34 cm
Zasilanie [V]	400	400
Moc [W]	10000	12000
Płynny zakres regulacji temperatury [°C]	do 450	do 450

- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- płyta szamotowa dzielona wzdłużnie,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komór roboczych,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- włączniki – osobne dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- w standardzie analogowy panel ze wskazaniem temperatury i włącznikiem – osobne dla każdej komory,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

komora robocza w całości wyłożona szamotem

model ze wskazaniem temperatury

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piec do pizzy
CLASSIC

PARAMETRY TECHNICZNE								
Model	**PF 6262 E**		**PF 6292 E**		**PF 6262 DE**		**PF 6292 DE**	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	890 x 820 x 440		890 x 1140 x 440		890 x 820 x 780		890 x 1140 x 780	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 620 x 150		620 x 920 x 150		620 x 620 x 150		620 x 920 x 150	
Komory robocze	1		1		2		2	
Pojemność	4 placki o Ø30 cm		6 placków o Ø30 cm		2x4 placki o Ø30 cm		2x6 placków o Ø30 cm	
Zasilanie [V]	230; 400		230; 400		400		400	
Moc [W]	5000		6000		10000		12000	
Płynny zakres regulacji temp.[°C]	do 450		do 450		do 450		do 450	
Termometr	tak	nie	tak	nie	tak	nie	tak	nie

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- front obudowy i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w każdej komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- opcjonalnie: analogowy panel ze wskazaniem temperatury – osobny dla każdej komory,
- płyta szamotowa – produkcja włoska, termometry – produkcja niemiecka, termostaty (85-455°C) – produkcja niemiecka,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

PF 6262 E

model ze wskazaniem temperatury

PF 6262 DE

model ze wskazaniem temperatury