

PIECE GAZOWE DO PIZZY

ADA PPG 1x4 | ADA PPG 2x4 | ADA PPG 1x6 | ADA PPG 2x6 | ADA PPG 1x9 | ADA PPG 2x9

Produkowane przez nas gazowe piece do pizzy ADA PPG są starannie wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej **AISI 304** oraz z niezawodnych **włoskich komponentów**. Certyfikowane piece do pizzy produkcji ADA Gastrogaz są dostępne w wersji z jedną oraz dwiema komorami. Każda z komór pieca wyłożona jest dzieloną płytą szamotową oraz posiada oświetlenie halogenowe oraz własne stalowe drzwi, które w zależności od życzenia Klienta posiadają okienko ze **szkła hartowanego**.

Dwukomorowy Piec Gazowy
do Pizzy ADA PPG 2x6

Mieści 12 szt. pizzy

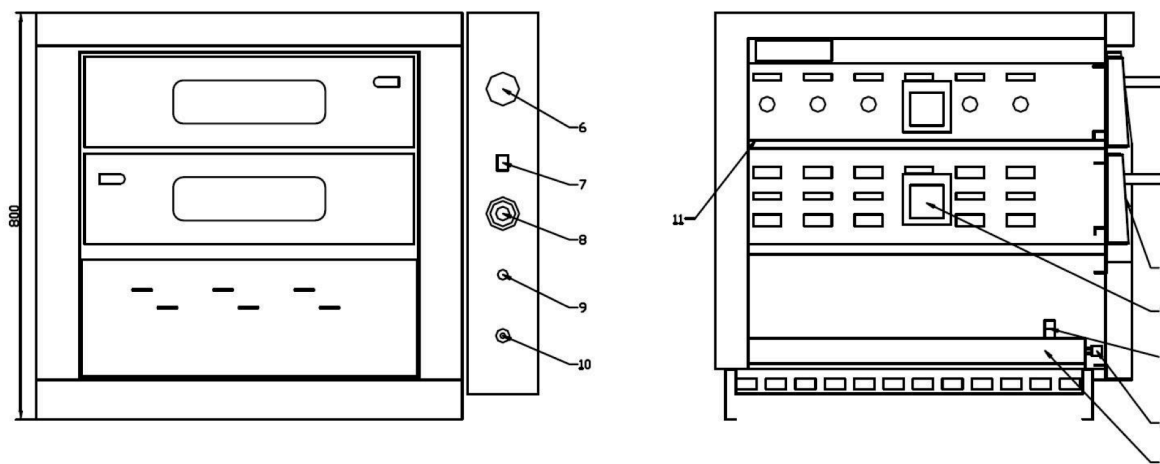


Palniki gazowe odpalane

są przy pomocy iskrownikowa – **zapalacza piezoelektrycznego**, który gwarantuje szybkość i bezpieczeństwo uruchomienia i użytkowania urządzenia. Piece do pizzy ADA PPG posiadają pełen zakres regulacji temperatury wewnątrz komór grzewczych – od 50 do 450 °C, temperaturę kontroluje się za pomocą pokrętła termoregulatora oraz wskazań termometru tarczowego znajdujących się na panelu sterowania. W dolnej części urządzenia znajdują się palniki gazowe emitujące ciepło, które jest równomiernie rozprowadzone w obrębie wszystkich stref komór grzewczych pieca za pomocą **wewnętrznych kanałów cieplnych**. Komin odprowadzający parę znajduje się w górnej części urządzenia.

Każde z naszych urządzeń posiada **zabezpieczenia** chroniące je przed uzyskaniem zbyt wysokiej temperatury i przegrzaniem, jak np. ogranicznik maksymalnej temperatury. Nasze piece do pizzy posiadają certyfikat CE. Piece gazowe do pizzy produkcji ADA Gastrogaz mogą być zasilane gazem ziemnym lub płynnym. Dzięki **niskiemu poborowi gazu** urządzenia są zarówno ekologiczne, jak i ekonomiczne. Solidna konstrukcja z stali nierdzewnej kwasoodpornej oraz wykorzystanie sprawdzonych, certyfikowanych podzespołów pozwala na cieszenie się niezawodnością w eksploatacji urządzenia oraz intuicyjnej obsłudze.

ADA Gastrogaz nieprzerwanie od **30 lat** jest producentem specjalistycznych gazowych i elektrycznych urządzeń gastronomicznych i wciąż je dla Państwa udoskonala.



Uproszczony schemat budowy Pieca Gazowego do Pizzy ADA PPG 2x4

1. Palnik; 2. Kolektor gazowy; 3. Kanał przeniesienia płomienia; 4. Drzwi; 5. Lampa; 6. Termometr; 7. Wyłącznik oświetlenia; 8. Termoregulator; 9. Zawór gazowy; 10. Piezozapalacz; 11. Płyta szamotowa

Piec Gazowy do Pizzy	ADA PPG 1x4	ADA PPG 1x6	ADA PPG 1x9
Moc cieplna [kW]	15,5	12,5	25
Zużycie gazu B/P [kg/h]	1,02	0,9	1,8
Zużycie gazu E [m ³ /h]	1,4	1,1	2,2
Wymiary [km]	990 x 760 x 600	990 x 1060 x 600	1290 x 1060 x 600
Wymiary komory [mm]	620 x 620	620 x 920	920 x 920
Wsad pizzy [szt.]	4 x pizza ø 30cm	6 x pizza ø 30cm	9 x pizza ø 30cm
Oświetlenie	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe

Specyfikacja 1-komorowych Pieców do Pizzy ADA PPG

Piec Gazowy do Pizzy	ADA PPG 2x4	ADA PPG 2x6	ADA PPG 2x9
Moc cieplna [kW]	15,5	25	37,5
Zużycie gazu B/P [kg/h]	1,02	1,8	2,7
Zużycie gazu E [m ³ /h]	1,4	2,3	3,25
Wymiary [km]	990 x 760 x 800	990 x 1060 x 800	1290 x 1060 x 800
Wymiary komory [mm]	2 x (620 x 620)	2 x (620 x 920)	2 x (920 x 920)
Wsad pizzy [szt.]	8 x pizza ø 30cm	12 x pizza ø 30cm	18 x pizza ø 30cm
Oświetlenie	Halogenowe	Halogenowe	Halogenowe

Specyfikacja 2-komorowych Pieców do Pizzy ADA PPG



Piec Gazowy do Pizy Dwukomorowy ADA PPG 2x9
Wsad 18 szt. Pizy