

Elektryczny piec dwukomorowy P120 A z okapem i bazą MFP120AD, Moretti Forni MFP120AD



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfp120ad

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**64 285,06 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wszechstronność i łatwość użytkowania P120 są wielofunkcyjnymi wersjami serii P: z opcją pieczenia z użyciem pary, z wymiennym podłożem stalowym z wypustkami lub perforowaną cegłą ogniotrwałą. Jest idealny do bezpośredniego i pośredniego pieczenia pizzy, chleba i ciasta. Elektroniczny panel sterowania umożliwia osobne ustawianie mocy górnej i dolnej, w tym timer załączenia pieca, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia. Dostępny w 3 różnych rozmiarach (A-B-C), aby zaspokoić wszelkie potrzeby instalacyjne. P120 z dwójgciem drzwi minimalizuje ubytki i straty ciepła. – podłoże z perforowanej cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej – specjalna osłona przednia, który zapobiega utracie ciepła – zarządzanie temperaturą góry i dołu – timer załączenia – zarządzanie przerwami w pracy - funkcja ekonomiczna – 20 personalizowanych programów – komora pieczenia z cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej – pieczenie bezpośrednie lub z wykorzystaniem blach do pieczenia – timer gotowania – optymalna izolacja termiczna – podwójne oświetlenie komory pieczenia Optymalna izolacja termiczna i maksymalna skuteczność Równomierne pieczenie i łatwość użytkowania Specjalna perforowana płyta ogniotrwała zmniejsza bezwładność ciepłą: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprawdane na produkcie. Specjalne stalowe podłoże z wypustkami, idealny do pieczenia pośredniego, utrzymuje blachę lekko uniesioną, umożliwiając przepływ gorącego powietrza pod nią, zawsze gwarantując idealne i równomierne pieczenie. Oświetlenie zamontowane jest w pozycji chronionej, która zabezpiecza lampy oraz maksymalizuje widoczność pieczonego produktu bez konieczności otwierania drzwi. To zmniejsza rozproszenie i daje większe oszczędności energii oraz lepszą wydajność pracy. Dual-Power Technology® Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca. Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła. Eco-Standby Technology® Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w

pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy. Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów. Vaporiera Technology® Możliwość naparowania komory celem uzyskania lepszego wypieku. Niezbędne narzędzie w piekarnictwie. Korzyści: Poprawa jakości produktu. Timer accensione programmabile Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie. Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1610

Głębokość (mm): 1060

Wysokość (mm): 1050

Zasilanie: elektryczne

Moc elektryczna (kW): 11 do 20

Wymiary komory (mm): 1240x650x(H)180

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 2

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: