

Gazowy piec dwukomorowy P150 z okapem i bazą Wariant podstawowy, Moretti Forni MFP150GCPC2



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfp150gcpc2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**94 340,36 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Modułowe piece gazowe o wyjątkowej wydajności.

- opatentowane z możliwością piętrowania do 3 komór
- szeroka komora pieczenia ze stali aluminiowanej
- niezależne maksymalne temperatury z zachowaniem bezpieczeństwa
- dwuwarstwowa płyta ogniotrwała
- hartowane szkło kryształowe
- mikroperforowany palnik ze stali nierdzewnej
- ciągłe monitorowanie temperatury
- wykrywacz płomienia
- materiał o wysokiej izolacji termicznej
- specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- zmniejszone zużycie gazu

Technologia palnika

Wersje serii P zasilane gazem są wyposażone w specjalne palniki, które gwarantują moc i doskonałe pieczenie, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Rozgałęzione palniki są umieszczone pod specjalną dwuwarstwową cegłą ogniotrwałą,

która dzięki szczelinie powietrznej rozprowadza ciepło, zapewniając w ten sposób idealną równomierność wypieku.

Podwójna powierzchnia ogniotrwała

Powierzchnia do pieczenia w modelach z zasilaniem gazowym jest zbudowana przy użyciu specjalnej podwójnej cegły ogniotrwałej z przerwą powietrzną pośrodku dla rozproszenia ciepła; w ten sposób płomień palnika nie styka się bezpośrednio z powierzchnią pieczenia (górna płyta ogniotrwała), a jedynie z dolną płytą.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 2000
Głębokość (mm): 1340
Wysokość (mm): 1280
Zasilanie: gazowe
Moc gazowa (kW): powyżej 21
Wymiary komory (mm): 1470x850x(H)180
Średnica pizzy (mm): 300
Ilość pizz w komorze (szt): 9
Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: