
Piec Neapolis 6 z komorą rozrostu na kołach Wariant podstawowy, Moretti Forni MFNEAPOLIS6



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfneapolis6

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**95 845,39 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- obudowa wykonana w stylu postindustrialnym nadaje wyjątkowego charakteru każdemu pomieszczeniu – został zaprojektowany tak, aby mógł zostać wyeksponowany w sali obsługi gości
- wykonana ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- góra komory ze specjalnej płyty szamotowej typu „biscotto” (biskwitowej) o grubości 55 mm.
- Płyta wypalana w temperaturze 1200°C, z dużą ilością drobnych porów, dzięki którym równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia Dzięki temu, że BISOIT leży na szamocie, temperatura jest lepiej rozprowadzana, a pizza się nie przypala. Można piec w każdym miejscu komory, a efekt będzie identyczny

-
- specjalna izolowana pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem zamykająca wejście do komory
 - wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
 - Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przez przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od pierwszej minuty otwarcia lokalu)
 - ECO-STAND BY TECHNOLOGY® zmniejszający zużycie energii elektrycznej w czasie przerw w pracy
 - możliwość zapisania 20 programów pieczenia
 - wymiary – wysokość zewnętrzna (A): 1995 mm – głębokość zewnętrzna (B): 1786 mm – szerokość zewnętrzna (C): 1084 mm – szerokość komory pieczenia (D): 750 mm
 - waga: 525 kg • powierzchnia pieczenia: 0,84 m²
 - całkowita wydajność przy śr. 330 mm pizzy: 6 szt.
 - zasilanie i moc – standard: 400/3 V/N – na zamówienie: 230 400/3
 - częstotliwość: 50-60 Hz
 - moc maksymalna: 14,7 kW
 - średnia pobierana moc: 6,5 kWh
 - garownia
 - zasilanie: 230/1 V/N
 - moc maksymalna: 1,5 kW
 - średnia pobierana moc: 0,8 kWh
 - ukryte kółka obrotowe: TAK
 - dodatkowe prowadnice na blachy: TAK

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Zasilanie: elektryczne

Średnica pizzy (mm): 330

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Garownia: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

