

Piec elektryczny do pizzy, kopułowy w wersji żywiczej - Resto Italia CRATOS IN RESINA



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ri-cratosinresina

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**75 121,02 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec elektryczny do pizzy, kopułowy w wersji żywiczej - Resto Italia, Cratos CRATOS IN RESINA Elektryczny piec kopułkowy do produkcji prawdziwej pizzy neapolitańskiej może osiągnąć maksymalną temperaturę 515°C, oferuje 99 programów z możliwością nagrywania, automatyczne włączanie na cały tydzień zgodnie z wybranym przepisem, a także posiada specjalny przycisk oszczędzania energii, booster i opcję 4.0. Elektryczny piec kopułkowy do produkcji prawdziwej pizzy neapolitańskiej, maksymalna osiągalna temperatura 515°, 99 programów z możliwością nagrywania, automatyczne włączanie pieca na cały tydzień z żądanym przepisem. Specjalny przycisk oszczędzania energii, booster. opcja 4.0

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 14-21 dni

Szerokość (mm): 1600

Głębokość (mm): 1635

Wysokość (mm): 1380

Zasilanie: elektryczne

Waga (kg): 510

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: