

Piec do pizzy 2 komorowy o pojemności 1 pizzy na komorę, osiąga 520 stopni, wbudowany okap, 630x550x490, Stima VP2 revolution



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: StimaVP2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**15 525,68 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2 komorowy o pojemności 1 pizzy na komorę, osiąga 520 stopni, wbudowany okap, 630x550x490, Stima Revolution VP2. Piec do pizzy Stima Revolution VP2 to nowy system pieczenia, który pozwala szybko wypiekać każdy rodzaj żywności. Idealny do pizzy, kanapek, tostów, chleba, ale nie tylko, dzięki jednolitemu i wydajnemu pieczeniu nowa wersja REVOLUTION VP2 piecze w krótszym czasie i z wysoką jakością również mięso, ryby, warzywa, lasagne, crespelle itp. Stima Revolution VP2 ma programowalną temperaturę do 520 stopni dla szybkiego pieczenia, decydującą o wyjątkowej jakości włożonego produktu. DOSKONAŁE SYMULUJE PIECZENIE W PIECU OPALANYM DREWNIEM Dzięki zwiększonej izolacji w porównaniu z poprzednią wersją, oszczędność energii osiąga niespotykany wcześniej poziom: 800 W na godzinę użytkowania przy temperaturze 520 stopni. Niskie zużycie i wysoka wydajność sprawiają, że ta wersja jest idealna dla tych, którzy chcą maksymalnej wydajności przy minimalnym zużyciu energii. Należy pamiętać, że zapewnienie maszyn o niskim zużyciu energii jest coraz bardziej fundamentalne: zmniejszenie kosztów energii elektrycznej staje się niezbędne w zarządzaniu działalnością handlową. Nowa linia pieców do pizzy Stima Revolution VP2 reprezentuje wiodącą technologię stosowaną w piecach do pizzy i nie tylko. Piec do pizzy VP2 Revolution pozwala upiec 2 pyszne pizze w zaledwie 1 minutę, zajmując tylko 63 cm powierzchni. Dzięki zastosowaniu kamienia szamotowego i zaawansowanego elektronicznego systemu zarządzania możemy zapewnić doskonałe wyniki pieczenia; w szczególności otrzymujemy produkt końcowy praktycznie identyczny z tym, który uzyskuje się tradycyjną metodą pieczenia przy użyciu pieca opalanego drewnem. Piec do pizzy VP2 Revolution jest idealny do pieczenia pizzy ze świeżego ciasta, a także do pieczenia pizzy na wstępnie ugotowanych i mrożonych podstawach.

-Piec jest wyposażony w okap z filtrem z aktywnym węglem -Komory pieczenia są wzmocnione, aby zapobiec wypaczaniu w bardzo wysokich temperaturach -Maksymalna temperatura 520 stopni Celsjusza -Doskonała izolacja zwiększa wydajność i zmniejsza zużycie energii tylko do 800W na godzinę w trybie gotowości -Łatwe w użyciu elektroniczne sterowanie temperaturą i timerami z interaktywną grafiką. Ogólna kalkulacja wypiekanych produktów zapewnia przegląd produkcji i kontrolę nad biznesem. -BEZ PLASTIKOWYCH ELEMENTÓW Specyfikacja techniczna : Wymiary zewnętrzne: 630x550x490 mm Wymiary komory: 410x360x90 mm Ilość komór:2 Pojemność: 1 pizza na komorę o średnicy 33 cm Moc przyłączeniowa : 2,6 kW / 230V Średnie zużycie energii : 0,8 kW na godzinę w trybie gotowości Maksymalna temperatura: 520 stopni Celsjusza
[embed]https://youtu.be/e5mqtUg4WUU[/embed]
[embed]https://youtu.be/2prtO8cIBbU[/embed]

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-3 tygodni
Szerokość (mm): 630
Głębokość (mm): 550
Wysokość (mm): 490
Linia: Stima Revolution
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 2.6
Pojemność: 2 x 1 x 350mm
Średnica pizzy (mm): 350
Ilość pizz w komorze (szt): 1
Ilość komór: 2
Rozmiar komory (mm): 410x360x90

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

