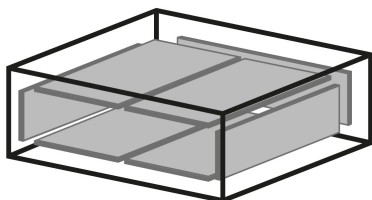


Wypełnienie szamotem komory pieca (2 komory) Pyralis PY M18 / PY D18 szamotem z boków, tyłu i z góry

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: S08TL64020

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 685,35 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wkład szamotowy do pieca Pizza Group Pyralis M18 i D18 Komora w pełni wypełniona szamotem (full refractory chamber) w piecach z linii Pizza Group Pyralis (szczególnie w wersjach z technologią ActiveStone®) zapewnia znaczącą poprawę wydajności energetycznej oraz jakości wypieku. Szamot to materiał ogniotrwały, który doskonale magazynuje i równomiernie oddaje ciepło. Główne korzyści płynące z pełnego wyłożenia komory szamotem w tych piecach to: Wyższa wydajność cieplna i oszczędność energii: Piece te, dzięki zastosowaniu szamotu na dnie i na górze (często z wbudowanymi grzałkami ActiveStone®), redukują zużycie energii nawet o 25% i skracają czas nagrzewania w porównaniu do tradycyjnych systemów. Idealnie równomierna dystrybucja ciepła: Szamot kumuluje ciepło i oddaje je równomiernie do ciasta, co zapobiega powstawaniu zimnych miejsc i zapewnia idealne przypieczenie spodu. Stabilna temperatura: Pełny szamot działa jak rezerwuuar ciepła, dzięki czemu temperatura w komorze nie spada gwałtownie po włożeniu zimnej pizzy, co jest kluczowe przy dużej liczbie zamówień. Chrupiąca i autentyczna pizza: Umożliwia pieczenie bezpośrednio na kamieniu (bez użycia blach), co skutkuje bardziej chrupiącym spodem i smakiem zbliżonym do pieców opalanych drewnem. Możliwość pracy w wysokich temperaturach: Konstrukcja ta pozwala osiągnąć temperaturę do 450°C, co jest niezbędne do wypieku pizzy neapolitańskiej w bardzo krótkim czasie. Trwałość i solidność: Wyłożenie szamotem zwiększa solidność pieca, przystosowując go do intensywnego użytkowania w profesjonalnej gastronomii. W połączeniu z technologią ActiveStone® (grzałki wewnątrz

szamotu), pełny szamot zapewnia, że ciepło przenika pizzę z każdej strony, oferując doskonałą jakość wypieku.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: