

Piec do pizzy 1 komorowy, elektryczny, sterowanie manualne, pojemność 4 x 34 cm, 1130x1010x510, Pizza Group Pyralis PY-UP M4

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: P08PY10081

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 961,13 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Elektryczny 1 komorowy piec do pizzy na 4 pizze o średnicy 33 cm z mechanicznym sterowaniem, rozmiar powierzchni szamotu 70x70cm, Pizza Group Pyralis PY-UP M4. Piece do pizzy Pizza Group Pyralis UP to linia pieców z drzwiczkami otwieranymi od dołu do góry. Pizza Group Pyralis UP to idealne rozwiązanie technologiczne dla profesjonalistów wymagających precyzji, wszechstronności i wydajności, piece idealne do pieczenia wszystkich rodzajów pizzy i wypieków. Pizza Group odnowiła swoją linię pieców Pyralis, kładąc duży nacisk na estetykę produktu, dzięki czemu są one idealnym rozwiązaniem do instalacji w lokalach gastronomicznych. Cała linia Pyralis jest wyposażona w wysokowydajną technologię Activestone i może być zamówiona z pełną komorą wyłożoną szamotem dla jeszcze większej wydajności cieplnej. Linia Pyralis obejmuje elektryczne piece do pizzy o pojemności od 4 do 18 pizz o średnicy 33 cm, z manualnymi lub cyfrowymi panelami sterowania. Wszystkie modele mają wytrzymałą konstrukcję ze stali nierdzewnej, podwójnie szklane drzwi zapewniające optymalne zatrzymywanie ciepła oraz rączkę z szczerkowanej stali nierdzewnej, która nie nagrzewa się podczas użytkowania. W wersji cyfrowej system pozwala zapisać do 100 konfigurowalnych programów pieczenia, uporządkowanych według kategorii produktów i podzielonych na wiele etapów. Każda komora obsługuje do czterech niezależnych timerów, umożliwiając jednocześnie przygotowywanie różnych potraw z maksymalną wydajnością. Ustawienia temperatury można regulować w °C lub procentach mocy %, a

tygodniowy harmonogram włączania/wyłączania automatyzuje zarządzanie energią. Tryby ECO i BOOST pozwalają dostosować wydajność do różnych wymagań serwisowych — zmniejszając zużycie energii w spokojniejszych okresach lub maksymalizując wydajność w godzinach szczytu. Wreszcie funkcja czyszczenia pirolitycznego zapewnia głęboką, łatwą higienę na koniec każdego dnia. Pizza Group Pyralis to więcej niż tylko piec do pizzy: to inteligentny partner, który upraszcza i wzbogaca każde doświadczenie kulinarne. Szamot specjalnej konstrukcji, w której elementy grzewcze są umieszczone bezpośrednio wewnątrz kamienia, co zapewnia maksymalną równomierność pieczenia i zwiększoną stabilność cieplną również podczas szczytowych godzin kiedy potrzebna jest szczególnie wysoka wydajność. Zwiększona bezwładność cieplna sprawia, że kamień Active Stone jest idealnym rozwiązaniem również do ciast pieczonych na blasze/tacy takich jak Pizza Rzymska Al Taglio. System Activestone charakteryzuje się wysoką wydajnością cieplną, która pozwala zmniejszyć: czas nagrzewania nawet o 50% całkowite zużycie energii nawet o 25% czas gotowania nawet o 25% (w porównaniu z tradycyjnymi systemami grzewczymi dostępnymi na rynku). System Activestone zawiera elementy grzewcze wewnątrz kamienia ogniotrwałego, zapewniając równomierną temperaturę na całej powierzchni. System Activestone, który może osiągać temperaturę do 550°C, spełnia normy RoHS. Gotowe spody? Klasyczne pizze? Pizze pieczone na siatce? Pizze pieczone w okrągłej blasze? Pizze w stylu neapolitańskim? Niezależnie od tego, jaki rodzaj pizz

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 1130

Głębokość (mm): 1010

Wysokość (mm): 510

Linia: Pizza Group Pyralis UP

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.6

Pojemność: 1 x 4 x 340mm

Średnica pizzy (mm): 340

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Rozmiar komory (mm): 700x700x150

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



