

Piec do pizzy neapolitańskiej na 9 pizz o średnicy 35 cm, podstawa garownicza, Biscotto Di Sorrento, Pizza Group 550 9C



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: P09FN09028

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**68 163,77 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Elektryczny piec do pizzy Neapolitańskiej na 9 pizz o średnicy 35cm z komorą o rozmiarze 105x105 cm osiągający temperaturę 550 stopni Celsjusza wyposażony w okap z wentylatorem i podstawę garowniczą Pizza Group 550 9C Elektryczny piec do pizzy Neapolitańskiej Pizza Group 550 został zaprojektowany specjalnie do przygotowywania słynnej pizzy w stylu neapolitańskim w zaledwie 90 sekund. Osiąga maksymalną temperaturę 550 °C w komorze pieczenia dzięki podłodze piekarnika złożonej z dwóch nakładających się kamieni, z których pierwszy poziom wykonany jest z charakterystycznej gliny Biscotto di Sorrento, a drugi poziom z Activestone czyli technologii szamotu z grzałkami zainstalowanymi w środku. Taka kompozycja zapewnia optymalne zatrzymywanie ciepła i zwiększa oszczędność energii. Pizza Group 550 posiada drzwi o wysokości 20 cm oraz mikroprocesor najnowszej generacji z panelem dotykowym i inteligentnym systemem zarządzania ciepłem, zapewniającym stałą kontrolę temperatury z przodu i z tyłu. Dzięki komorze garowniczej i innowacyjnemu okapie wyciągowym, Pizza Group 550 jest idealnym rozwiązaniem dla kuchni każdego profesjonalisty. Piec do pizzy Pizza Group 550 wyróżnia się innowacyjnym systemem pieczenia, który łączy w sobie słynną technologię Biscotto di Sorrento i Activestone. Komora pieca jest jedyna w swoim rodzaju, osiąga bardzo wysokie temperatury w krótkim czasie i utrzymuje ciepło przez cały dzień. W przeciwieństwie do tradycyjnych pieców, elementy grzewcze są wbudowane w kamień ogniotrwały w technologii Activestone. Izuluje to je i utrzymuje w doskonałym stanie, zapewniając jednocześnie najwyższą wydajność przez cały czas. 5-calowy

wyświetlacz dotykowy umożliwia sterowanie funkcjami pieca za pomocą jednego dotknięcia. Inteligentny system zarządzania ciepłem z automatyczną modulacją temperatury, również w godzinach szczytu. Elektromechanicznie sterowany zawór odprowadzający opary. Sterowanie oświetleniem i łączność. Szafa garownicza z regulowaną temperaturą od 5 °C do 60 °C, mieszcząca do 12 (model 6) lub 24 (model 9) pojemników na pizzę o rozmiarze 600x400 Zdejmowane drzwi z uchwytem nie nagrzewającym się, utrzymujące stałą temperaturę podczas podgrzewania bez rozpraszania ciepła. Piec do pizzy Neapolitańskiej 550 posiada innowacyjną okap, który uruchamia się automatycznie i jest wyposażony w oświetlenie LED oraz ekran dotykowy. Jego rewolucyjny system odsysa opary, utrzymując stałą temperaturę w komorze pieczenia, bez tworzenia zimnych lub nadmiernie gorących obszarów.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 1530

Głębokość (mm): 1725

Wysokość (mm): 1825

Linia: Pizza Group 550

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 23.6

Pojemność: 1 x 9 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 9

Ilość komór: 1

Rozmiar komory (mm): 1050x1050x200

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



