

## Piec do pizzy 1 komorowy, gazowy, pojemność 1 x 4 x 34 cm, 1130x1100x470, Pizza Group Flame FL 4



### Krótki opis produktu:

### Kody produktu

Reference: P09FL10020

EAN13: -

UPC: -

### Cena produktu:

**20 446,29 zł z  
podatkiem**

### Opis produktu:

Gazowy piec do pizzy Pizza Group Flame 4 Gazowy piec do pizzy Pizza Group Flame – doskonałe rozwiązanie dla pizzerii i punktów gastronomicznych, które cenią sobie wysoką jakość wypieku i efektywność pracy. Ten jednokomorowy piec umożliwia przygotowanie aż 4 pizz o średnicy do 34 cm jednocześnie, co pozwala na szybkie obsłużenie większej liczby klientów. Charakterystyka produktu: Maksymalna temperatura pracy: 450°C – idealna do uzyskania chrupiącego ciasta i perfekcyjnej tekstury pizzy. Wysokość komory: 15 cm – zapewnia odpowiednią przestrzeń do ułożenia i obróbki pizzy. Praca na gaz ziemny lub LPG – elastyczność w zakresie źródła zasilania, dostosowana do potrzeb Twojej działalności. Możliwość piętrowania – piec można ustawiać jeden na drugim, co pozwala na jeszcze bardziej wydajne zagospodarowanie przestrzeni. Wymiary: szerokość 113 cm, głębokość 110 cm, wysokość 47 cm – kompaktowa konstrukcja, łatwa w integracji w różnych lokalach. Moc gazowa: 14 kW – zapewnia szybkie nagrzewanie i stabilną temperaturę pracy. Powierzchnia robocza: 70 x 70 cm – przestrzeń do przygotowania i obsługi pizzy. Dodatkowe opcje: Okap z wentylatorem – opcjonalnie dostępny, zapewniający skuteczną wentylację i utrzymanie czystości w kuchni. Podstawa jezdna – ułatwiająca przemieszczanie pieca, zwiększając ergonomię pracy. Pizza Group Flame to niezawodne i wydajne urządzenie, które pozwoli Ci serwować wyśmienite pizze na najwyższym poziomie. Dzięki możliwościom konfiguracji i rozbudowy, sprawdzi się zarówno w małych, jak i większych lokalach gastronomicznych. Pizza Group Flame jest praktyczny, ekonomiczny i bezpieczny. Ten profesjonalny piec gazowy – zaprojektowany specjalnie dla pizzerii – cieszy się ogromną popularnością i nadaje się do szerokiego zakresu zastosowań. Łatwość obsługi, gwarantowana oszczędność energii i bezkompromisowa wydajność sprawiają, że jest to piec wybierany przez wielu szefów kuchni i pizzaioli. Specjalny układ palników w połączeniu z technologią Activestone

zapewnia szybkie wytwarzanie ciepła i równomierne pieczenie w całej komorze, oszczędzając zarówno czas, jak i energię. Piec gazowy Flame jest certyfikowany i testowany co roku. Wymaga również bardzo niewielkiej konserwacji. Specjalnie ukształtowane deflektory stalowe przekazują ciepło do perforowanej górnej części komory, a następnie poprzez promieniowanie do pizzy. Ten specjalny układ palników generuje ciepło zgodnie z ruchem konwekcyjnym, typowym dla pieczenia w piecu opalonym drewnem. Dzięki Flame możliwe jest odtworzenie dynamiki i procesu pieczenia w piecu opalonym drewnem, bez użycia węgla drzewnego i bez niedogodności związanych z pieczeniem w piecu opalonym drewnem, takich jak czyszczenie i zanieczyszczenie żywności. Specjalny kształt stalowych przegród Flame pozwala kierować ciepło w stronę perforowanej górnej części komory, promieniując je na pizzę. Odtwarza to tę samą dynamikę, która jest typowa dla pieców opalanych drewnem, ale bez użycia węgla i przy zachowaniu pełnego bezpieczeństwa. Piec włącza się elektronicznie, zapewniając pełne bezpieczeństwo, nie wykorzystuje się płomienia pilotowego. Ponadto piec gazowy Flame jest certyfikowany i testowany co roku.

### Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 1130

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 470

Linia: Pizza Group Flame

Zasilanie: gazowe

Pojemność: 1 x 4 x 340mm

Moc gazowa (kW): 14

Średnica pizzy (mm): 340

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Rozmiar komory (mm): 700x700x150

### Atrybuty produktu:

### Galeria produktu:

