

Piec do pizzy neapolitańskiej | 4x33cm | 500 °C | wyświetlacz dotykowy | AUGUSTO 4 E TOUCH IoT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AUGUSTO 4 E TOUCH IoT
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**64 297,39 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy neapolitańskiej | 4x33cm | 500 °C | Wyświetlacz dotykowy | AUGUSTO 4 E TOUCH IoT

Wyrób przeznaczony do wypieku pizzy neapolitańskiej w profesjonalnej gastronomii. Komora o wymiarach wewnętrznych 700x700x125 mm mieści 4 pizze o średnicy 33 cm jednocześnie, co pozwala obsługiwać ruch w lokalu z ciągłym wypiekiem. Temperatura robocza do 500 °C odpowiada wymaganiom tradycyjnego wypieku neapolitańskiego.

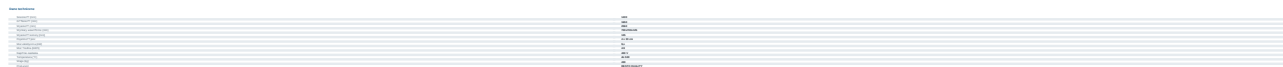
Komora pieczenia jest w całości wykonana ogniotrwałą ceramiką, a na dnie znajduje się ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm. Blat roboczy wykonano z postarzanego czarnego granitu, a korpus w standardzie malowany proszkowo stal nierdzewna w

kolorze miedzi. Piec stoi na podstawie na kółkach, ułatwiającej przemieszczanie urządzenia.

- Wymiary zewnętrzne 1430x1650x2060 mm, masa 430 kg.
- Możliwość demontażu na 5 części ułatwia wniesienie i montaż.
- Komin z wycigiem grawitacyjnym i wewnętrzne oświetlenie LED.

Temperaturę grzałki górnej i dolnej reguluje się oddzielnie dzięki podwójnej sondy temperatury, co zapewnia równomierne wypiekanie w całej komorze. Temperatura 500 °C urządzenie osiąga w 90 minut. Opatentowany system AIR TRAP SYSTEM tworzy przy wlocie pieca barierę powietrzną, która zatrzymuje gorące powietrze w komorze bez konieczności zamykania drzwiczek; według producenta daje to 30% oszczędności energii względem innych pieców. Moc maksymalna wynosi 9,8 kW/h, moc średnia 4,9 kW/h, zasilanie 400 V. Izolacja termiczna ogranicza nagrzewanie się obudowy zewnętrznej i zatrzymuje ciepło wewnątrz komory.

Obsługa odbywa się przez kolorowy interfejs dotykowy zintegrowany z systemem IoT. Po połączeniu z siecią Wi-Fi piec przesyła dane o użytkowaniu na platformę cyfrową producenta, co umożliwia zdalny monitoring pracy urządzenia.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1430
Głębokość (mm): 1650
Wysokość (mm): 2060
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 9,8
Waga (kg): 430
Wymiary wewnętrzne (mm): 700x700x125
Pojemność pizz: 4 x 33 cm

Moc średnia (kW): 4.9

Temperatura (°C): do 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

