

Piec do pizzy neapolitańskiej | 6x33cm | 500 °C | wyświetlacz dotykowy | AUGUSTO 6 E TOUCH IoT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AUGUSTO 6 E TOUCH IoT
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

**76 103,54 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec s?u?y do wypiekania pizzy neapolita?skiej w profesjonalnej gastronomii. Komora mie?ci 6 pizz o ?rednicy 33 cm, a temperatura do 500 °C pozwala osi?gn?? charakterystyk? wypieku zbli?on? do pieca opalanego drewnem. Urz?dzenie ??czy klasyczn? w?osk? form? z technologii? elektrycznego pieca profesjonalnego.

Komora pieczenia jest w ca?o?ci wy?o?ona ogniotrwa?? ceramik?, a jej dnem jest ogniotrwa?a kamienna p?yta o grubo?ci 3 cm. Blat roboczy wykonano z postarzanego czarnego granitu, a obudow? stanowi malowana proszkowo stal nierdzewna w standardowym kolorze miedzi. Izolacja termiczna ogranicza nagrzewanie si? obudowy

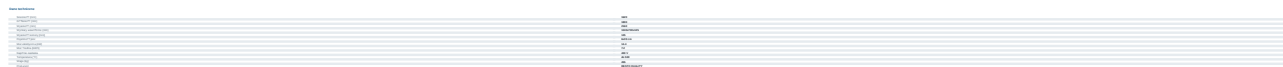
zewnątrznej i zatrzymuje ciepło wewnątrz komory.

- Wymiary zewnętrzne 1620x1800x2160 mm, waga 455 kg, podstawa na kółkach.
- Komora o wymiarach wewnętrznych 1040x700x125 mm i wysokości 125 mm.
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym oraz wewnętrzne oświetlenie LED.

Temperatura grzałki górnej i dolnej jest regulowana oddzielnie dzięki podwójnej sondzie temperatury, co zapewnia równomierne wypiekanie w całej komorze. Temperatura robocza 500 °C osiągnięta jest w 90 minut. Opatentowany system AIR TRAP SYSTEM tworzy przy wylocie pieca barierę powietrzną, która utrzymuje gorące powietrze w komorze bez zamykania drzwiczek i pozwala ograniczyć zużycie energii o 30% względem innych pieców na rynku.

- Moc maksymalna 14,4 kW/h, moc średnia 7,2 kW/h, zasilanie 400 V.

Piec obsługiwany jest przez kolorowy interfejs dotykowy zintegrowany z systemem IoT. Funkcyjność Wi-Fi pozwala przesyłać dane o użytkowaniu na platformę cyfrową Zanolli i prowadzi zdalny monitoring pracy urządzenia. Konstrukcję można zdemontować na 5 części, co ułatwia montaż i wniesienie pieca do lokalu.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1620

Głębokość (mm): 1800

Wysokość (mm): 2160

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 14.4

Waga (kg): 455

Wymiary wewnętrzne (mm): 1040x700x125

Pojemność pizz: 6x33 cm

Moc średnia (kW): 7.2

Temperatura (°C): do 500

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

