

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 352ED-3



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 80095ED

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**20 339,28 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 352ED-3

Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, która może być regulowana do poziomu 400°C. Funkcja Turbo-start pozwala na szybkie nagrzanie komór do zadanych parametrów pracy, a wbudowany auto-timer z alarmem ułatwia kontrolę czasu obróbki termicznej.

- Wskaźniki kontrolne dla termostatu, funkcji Turbo-start oraz powiadomienie serwisowych.
- Regulowany system odprowadzania pary z wnętrza komór pieczenia.
- Zasilanie elektryczne 400 V przy wadze urządzenia wynoszącej 70 kg.

Wnętrze komór o wymiarach 355 × 355 mm wyposażono płytami szamotowymi z naturalnej gliny, co zapewnia stabilność ciepła. Drzwi z dużymi szybami odbijają ciepło oraz podwójne oświetlenie ksenonowe pozwalają na stały podgląd procesu bez utraty energii.

- Dwie komory o wysokościach 195 mm oraz 85 mm.
- Kompaktowe wymiary zewnętrzne: 595 × 545 × 800 mm.
- Wytrzymała konstrukcja przystosowana do zabudowy w profesjonalnych liniach technologicznych.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 595

Głębokość (mm): 545

Wysokość (mm): 800

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 11.2

Waga (kg): 70

Wymiary wewnętrzne (mm): 355 x 355 x 195 (1 szt) / x 85 (2 szt)

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: