

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 352ED-4



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 80096ED

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**22 228,56 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 352ED-4

Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury, pozwalający na precyzyjną regulację ciepła do 400°C. Funkcja Turbo-start umożliwia szybkie przygotowanie pieca do pracy, a zintegrowany auto-timer z alarmem ułatwia kontrolę czasu obróbki termicznej.

- Zakres temperatury pracy do 400°C.
- Funkcja Turbo-start dla błyskawicznego nagrzewania.
- Regulowany system odprowadzania pary z komory.

Wnętrze każdej z dwóch komór o wymiarach 355 × 355 × 85 mm wyposażone jest w płytę szamotową z naturalnej gliny, co zapewnia stabilność ciepła. Widoczność procesu pieczenia gwarantuje podwójne oświetlenie ksenonowe oraz przeszklone drzwi z szybą odbijającą ciepło.

- Płyty szamotowe wykonane z naturalnej gliny.
- Podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze.
- Wskaźniki stanu termostatu i serwisu.

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): 13.4

Waga (kg): 75

Wymiary wewnętrzne (mm): 355 x 355 x 85 (4 szt)

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: