

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 402ED-4



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 80099ED

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**24 698,40 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 402ED-4

Urządzenie pozwala na precyzyjną regulację temperatury do 400°C, a bieżące parametry są widoczne na cyfrowym wyświetlaczu. Elektroniczny panel sterowania zarządza procesem pieczenia, oferując między innymi funkcję Turbo-start do błyskawicznego nagrzewania komór oraz auto-timer z powiadomieniem dźwiękowym.

- Wskaźniki statusu dla termostatu, trybu Turbo-start oraz powiadomień serwisowych.
- Regulowany system odprowadzania pary z wnętrza komór pieczenia.
- Zasilanie elektryczne 400 V przy zachowaniu kompaktowych wymiarów zewnętrznych 650×600×800 mm.

Wnętrze każdej z dwóch komór o wymiarach 410×410×85 mm zostało wyposażone w płyty szamotowe wykonane z naturalnej gliny. Solidne drzwi z dużymi szybami odbijają ciepło zapewniając dobrą izolację termiczną i ułatwiają kontrolę produktu podczas obróbki.

- Podwójne oświetlenie ksenonowe zamontowane w każdej komorze roboczej.
- Waga urządzenia wynosząca 125 kg gwarantuje stabilność konstrukcji.
- Możliwość rozbudowy o opcjonalny system wytwarzania pary Steam System.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 650

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 800

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 18.2

Waga (kg): 125

Wymiary wewnętrzne (mm): 410 x 410 x 85 (4 szt)

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: