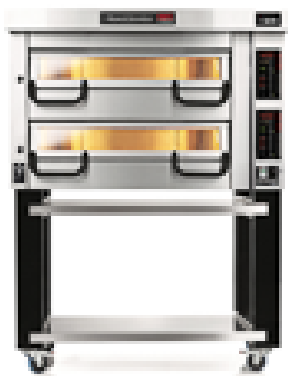


Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 722ED HT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM722EDHT

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**50 370,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 722ED HT

Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury oraz funkcję Turbo-start, która pozwala na szybkie przygotowanie komór do pracy. System Power Guard odpowiada za regulację mocy, a zintegrowany auto-timer z alarmem ułatwia kontrolę czasu obróbki termicznej.

- Zakres temperatury roboczej sięga 500°C przy zastosowaniu odpowiednich pęt szamotowych.
- Regulowany system odprowadzania pary pozwala na optymalizację warunków wewnątrz komory.
- Wymiary wewnętrzne każdej z dwóch komór wynoszą 710 × 710 × 210 mm.

Wnętrze pieca wyposażone jest w płyty szamotowymi z naturalnej gliny, co zapewnia stabilność ciepła. Widoczność procesu pieczenia gwarantuje podwójne oświetlenie ksenonowe oraz drzwi z szybą odbijającą ciepło, które zaprojektowano z myślą o łatwym otwieraniu.

- Wysuwana przednia płyta pomocnicza zwiększa ergonomię pracy przy załadunku.
- Konstrukcja osadzona jest na podstawie wyposażonej w blokowane koła ułatwiające przemieszczanie.
- Zintegrowany okap wspomaga wentylację stanowiska pracy.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 1125

Głębokość (mm): 903

Wysokość (mm): 1818

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 12.7

Waga (kg): 266

Wymiary wewnętrzne (mm): 710 x 710 x 210

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: