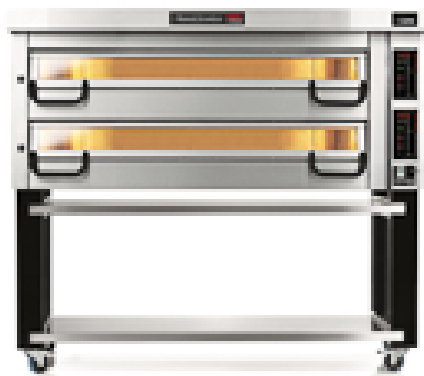


Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 842ED HT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM842EDHT

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**69 057,12 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 842ED HT

Urządzenie umożliwia precyzyjną regulację temperatury do 500°C, przy czym praca powyżej 400°C wymaga zastosowania specjalistycznych płyt szamotowych Artisan High Temp Clay-Stone. Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury zarządza procesem pieczenia, a funkcja Turbo-start pozwala na błyskawiczne przygotowanie komór do pracy.

- System Power Guard optymalizuje pobór mocy w obu komorach pieca.
- Auto-timer z alarmem dwukrotnym ułatwia kontrolę czasu wypieku.
- Regulowane odprowadzenie pary pozwala na dostosowanie wilgotności wewnętrznego urządzenia.

Wnętrze każdej komory o wymiarach 1640 x 820 x 210 mm zostało wyposażone w płyty z naturalnej gliny oraz podwójne oświetlenie ksenonowe. Drzwi z szybą odbijają ciepło gwarantując bezpieczeństwo obsługi i minimalizując straty energii, a wysuwana przednia półka pomocnicza zwiększa ergonomię pracy.

- Zintegrowany okap wspomaga wentylację stanowiska pracy.
- Podstawa wyposażona w blokowane kółka ułatwia przemieszczanie urządzenia o wadze 513 kg.
- Konstrukcja o szerokości 2074 mm zapewnia dużą powierzchnię roboczą.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 2074

Głębokość (mm): 1023

Wysokość (mm): 1818

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 33.9

Waga (kg): 513

Wymiary wewnętrzne (mm): 1640 x 820 x 210

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: