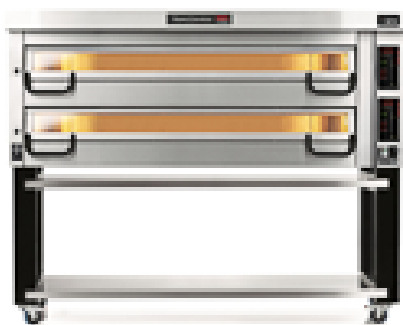


Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 942ED HT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PM942EDHT

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**76 122,24 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, PIZZA MASTER PM 942ED HT

Urządzenie umożliwia precyzyjną regulację temperatury do 500°C, przy czym praca powyżej 400°C wymaga zastosowania płyt Artisan High Temp Clay-Stone. Elektroniczny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem temperatury pozwala na pełną kontrolę procesu pieczenia, a funkcja Turbo-start umożliwia błyskawiczne nagrzanie komór do wymaganych parametrów.

- System Power Guard optymalizuje zarządzanie mocą w obu komorach pieca.
- Auto-timer z alarmem dźwiękowym ułatwia kontrolę czasu cykli produkcyjnych.
- Regulowany system odprowadzania pary pozwala na dostosowanie wilgotności wewnątrz komory.

Wnętrze komór o wymiarach 1840 × 920 × 210 mm wyposażono w płyty szamotowe z

naturalnej gliny oraz podwójne oświetlenie ksenonowe. Wytrzymałe drzwi z szybą odbijającą ciepło ograniczają straty energii, a zintegrowany okap i wysuwana przednia półka pomocnicza podnoszą ergonomię codziennej obsługi.

- Podstawa wyposażona w blokowane kółka zapewnia mobilność urządzenia o wadze 605 kg.
- Gabaryty zewnętrzne urządzenia wynoszą 2274 × 1125 × 1818 mm.
- Możliwość rozbudowy o system wytwarzania pary Steam System lub 7-dniowy timer.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 2274

Głębokość (mm): 1125

Wysokość (mm): 1818

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 42.6

Waga (kg): 605

Wymiary wewnętrzne (mm): 1840 x 920 x 210

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: