
Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | jednokomorowy | panel dotykowy | 4x36 | ML435/1 TS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ML435/1 TS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 724,86 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | Jednokomorowy | Panel dotykowy | 4x36 | ML435/1 TS

Piec służy do wypieku różnego rodzaju pizzy. Komora o wymiarach 720x720x140 mm mieści 4 pizze o średnicy 30 cm, 4 o średnicy 35 cm lub 1 o średnicy 50 cm, a także blachę 40x60 cm. Maksymalna temperatura pracy wynosi 450°C, a moc urządzenia to 5,8 kW przy zasilaniu 400 V.

Sterowanie odbywa się przez dotykowy panel z możliwością zapisania do 99 programów oraz tygodniowym harmonogramem włączania i wyłączania. Moc grzałek można

regulowa? w zakresie od 0% do 100%, a poziom wilgotno?ci w komorze ustawia si? elektronicznie. Wska?nik temperatury pozwala na bie??co kontrolowa? wypiek, a zako?czenie pieczenia sygnalizowane jest d?wi?kowo. Funkcja Agenda umo?liwia ustawienie do 10 przypomnie? wy?wietlanych na ekranie.

- Piroliza podgrzewa komor? do wysokiej temperatury i spala resztki na popió?.
- Odzysk ciep?a z przestrzeni pod p?yt? kierowany jest do komory.
- Funkcja oszcz?dzania energii obni?a zu?ycie pr?du podczas przerw w pracy.

Komora wy?o?ona jest p?yt? z kordierytu, która absorbuje i równomiernie rozprowadza ciep?o oraz zapewnia cyrkulacj? powietrza pod pizz?. Drzwiczki i komora wykonane s? ze stali nierdzewnej, a uszczelnienie termiczne oddziela drzwi od strefy pieczenia. Okno wizyjne z podwójn? szyb? hartowan? pozwala obserwowa? proces bez otwierania pieca, a halogenowe o?wietlenie umieszczone we wn?ce nie zabiera powierzchni roboczej. Otwieranie i zamykanie drzwi obs?uguje mechanizm ze spr??yn? kompresyjn?, izolacj? stanowi we?na mineralna, a termostat bezpiecze?stwa i wentylator ch?odz?cy zabezpieczaj? prac? urz?dzenia.

Urz?dzenie wa?y 169 kg i dostarczane jest bez kabla oraz wtyczki. Do pieca mo?na doposa?y? okap KML435 NT bez wyci?gu, okap KML435 AS z pi?ciobiegowym wentylatorem wyci?gowym, podstaw? SML 435/1 bez kó?ek oraz kó?ka RS do podstawy.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1190

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 440

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 5.8

Wymiary komory (mm): 720x720x140

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

