

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | dwukomorowy | panel dotykowy | 4+4x36 | ML435/2 TS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ML435/2 TS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**38 565,91 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo | dwukomorowy | panel dotykowy | 4+4x36 | ML435/2 TS

Komory wykończone są płytą z kordierytu, która absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia cyrkulację powietrza pod pizzą. Drzwiczki i komory wykonano ze stali nierdzewnej, a izolację stanowi wełna mineralna. Okno wizyjne ma podwójną szybę hartowaną, a halogenowe oświetlenie umieszczono we wnęce, dzięki czemu nie zabiera powierzchni roboczej i jest chronione przed uszkodzeniami.

Drzwi otwierają się i zamykają z użyciem sprężyny kompresyjnej, a między drzwiami a komorą znajduje się uszczelnienie termiczne.

Sterowanie odbywa się przez dotykowy panel, na którym można zapisać do 99 programów. Dostępna jest tygodniowa harmonogram pracy włączania i wyłączenia oraz funkcja Agenda z do 10 przypomnieniami wyświetlanymi na ekranie. Moc grzałek każdej komory (5,8 kW) reguluje się elektronicznie w zakresie od 0% do 100%, a poziom wilgotności w komorze ustawia się elektronicznie. Zasilanie wynosi 400 V.

- Funkcja pirolizy wypala resztki jedzenia i tłuszczu na popiół, który łatwo usunąć.
- System odzysku ciepła odprowadza nadmiar ciepła spod kamienia do komory.
- Wskaźnik temperatury pozwala podglądać i kontrolować przebieg wypieku.
- Termostat bezpieczeństwa, wentylator chłodzący i sygnał dźwiękowy końca pieczenia.

Do pieca można dobrać okap KML435 NT bez wyciągu lub okap KML435 AS z przeciobiegowym wentylatorem wyciągowym. Dostępna jest także podstawa SML 435/2 bez kółek, którą można uzupełnić kółkami RS. Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1190

Głębokość (mm): 1100

Wysokość (mm): 780

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 5.8+5.8

Wymiary komory (mm): 720x720x140 (x2)

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

