

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo I dwukomorowy I panel dotykowy I 6+6x36 I ML635L/2 TS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ML635L/2 TS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**54 107,82 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Michelangelo I dwukomorowy I panel dotykowy I 6+6x36 I ML635L/2 TS
Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego. Nie należy go używać w domu. Nie należy go używać do celów innych niż te, do których jest przeznaczony. Nie należy go używać do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.

Komory i drzwiczki wykonano ze stali nierdzewnej, a dno każdej komory wyłożono płytą z kordierytu, która dobrze absorbuje ciepło, równomiernie je rozprawdza i zapewnia cyrkulację powietrza pod wypiekiem. Drzwiczki otwiera i zamyka mechanizm ze sprężyną kompresyjną, a ich styk z komorą uszczelniono termicznie. Przeszkłone okno z podwójną szybą hartowaną pozwala obserwować przebieg pieczenia, a oświetlenie halogenowe umieszczono we wnęce, więc nie zabiera powierzchni roboczej i jest chronione przed uszkodzeniem. Izolację komory stanowi wełna mineralna, która ogranicza straty ciepła.

- Wymiary zewnętrzne: 1550x1110x780 mm, waga netto 378 kg.
- Wymiary komory: 1080x720x140 mm, w standardzie dwie komory.

Obsługa odbywa się przez dotykowy panel, na którym zapisuje się do 99 programów wypieku. Tygodniowy harmonogram włącza i wyłącza piec automatycznie, a funkcja Agenda pozwala ustawić do 10 przypomnień wyświetlanych na ekranie. Moc grzałek reguluje się w zakresie od 0% do 100%, poziom wilgotności w komorze ustawia się elektronicznie, a wskaźnik temperatury umożliwia podgląd i kontrolę wypieku.

- Moc 8,6+8,6 kW, zasilanie 400 V.
- Temperatura maksymalna: 450°C.

Funkcja oszczędzania energii współpracuje ze zintegrowanym systemem odzysku ciepła w komorze. Nadmiar ciepła zgromadzony pod płytą trafia z powrotem do komory, co obniża zużycie energii.

Funkcja pirolizy podgrzewa komorę do wysokiej temperatury, w której resztki jedzenia i tłuszczu spalają się na popiół łatwy do usunięcia. Termostat bezpieczeństwa zabezpiecza urządzenie, a wentylator chłodzący odprowadza nadmiar ciepła. Zakończenie pieczenia sygnalizowane jest dźwiękiem. W zestawie nie ma kabla ani wtyczki.

- Okap KML635L NT bez wyciągu lub KML635L AS z piroturbowym wentylatorem wyciągowym.
- Podstawa SML635L/2, do której można dobrać kółka RS.



Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1550

Głębokość (mm): 1110

Wysokość (mm): 780

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 8.6+8.6

Wymiary komory (mm): 1080x720x140 (x2)

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

