
Piec do pizzy elektryczny Cuppone Donatello | dwukomorowy | panel cyfrowy | 6+6x36 | DN635L/2 D



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: DN635L/2 D

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**39 711,90 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Donatello | dwukomorowy | panel cyfrowy | 6+6x36 | DN635L/2 D

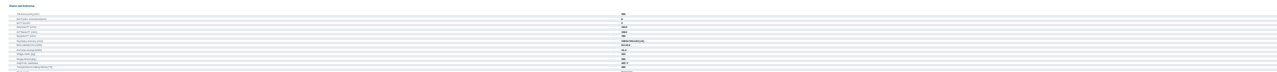
Drzwiczki oraz komora pieca wykonane są ze stali nierdzewnej, a izolacja komory z wełny mineralnej ogranicza straty ciepła. Podłoga każdej z komór wyposażona jest w kordierytu, która absorbuje ciepło i równomiernie je rozprowadza pod pizzą. Między drzwiami a komorą znajduje się uszczelnienie termiczne, a przegrod wypieku umożliwia przeszklone okno wizyjne.

Temperaturę reguluje się elektronicznie do maksymalnie 450°C, przy czym górne i dolne

grzałki sterowane są niezależnie, a ich moc można ustawić w zakresie od 0% do 100%. Cyfrowy panel pozwala zapisać do 99 programów pieczenia. Zintegrowany system odzysku ciepła kieruje nadmiar ciepła zgromadzonego pod kamieniem z powrotem do komory, co obniża zużycie energii.

- Moc 8,6+8,6 kW, zasilanie 400 V, zużycie energii 10,4 kWh
- Dzwignia regulacji wilgotności w komorze oraz wskaźnik temperatury
- Oświetlenie halogenowe, termostat bezpieczeństwa i wentylator chłodzący
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pieczenia

Urządzenie o wymiarach 1510x1060x780 mm waży 324 kg netto i dostarczane jest bez kabla oraz wtyczki. Do pieca można dokupić okap KDN635L NT bez wyciągu lub okap KDN635L AS z przeciobiegowym wentylatorem wyciągowym. Dostępna jest także podstawa SDN 635L/2 bez kółek, którą można wyposażyć w koła RS lub wyciącie PS na mikser.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1510
Głębokość (mm): 1060
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:

