

Piec do pizzy neapolitańskiej | 9x33cm | 500 °C | AUGUSTO 9 E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AUGUSTO9E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**88 648,19 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wyrafinowany design, zaawansowana ergonomia, włoska tradycja

Nowy piec kopułowy do pizzy neapolitańskiej Zanolli AUGUSTO® łączy estetyczny tradycyjny włoski wygląd z łatwością obsługi profesjonalnych pieców elektrycznych, gwarantując najwyższą wydajność. Piec dostępny jest w wersji na 6 i 9 pizz, z maksymalną temperaturą 500°C i komorą pieczenia w całości wyłożoną ogniotrwałą ceramiką.

Elektryczny piec do pizzy neapolitańskiej

Innowacje, estetyka, moc i dystrybucja ciepła sprawiają, że nowe AUGUSTO® jest Cesarzem Pieców. Kopuła, postarzany granit, zaokrąglona forma, elektroniczny wyświetlacz sterowania, części zewnętrzne ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo i w 100% bezdrzewne. Temperatura 500° C przy mniej niż 10 kW (średnia moc elektryczna kW/h). Maksymalna oszczędności energii dzięki opatentowanemu systemowi AIR TRAP SYSTEM®.

Witamy w prawdziwej rewolucji.

Opis:

- Profesjonalny piec umożliwiający przygotowanie pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- AIR TRAP SYSTEM® - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500 °C w zaledwie 90 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny wyświetlacz sterowania
- Stylowy opatentowany design i solidna konstrukcja
- Możliwość demontażu pieca na 5 części – pozwalająca na jego ułatwiony montaż
- Prosty w użytkowaniu i efektywny w działaniu
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przesuwanie, przemieszczanie pieca
- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1910x2120x2180
- Wymiary wewnętrzne [mm]: 1040x1050x125
- Wysokość komory [mm]: 125
- Pojemność pizz: 9x33 cm
- Moc maksymalna [kW/h]: 19,2
- Moc średnia [kW/h]: 9,6
- Zasilanie [V]: 400
- Temperatura [°C]: do 500
- Waga [kg]: 550

Wyposażenie opcjonalne:

- Podstawa zabudowana z 3 stron
-

- Stojak na akcesoria
- Nóżki – montowane, jako dodatek do kółek wzmacniając stabilność konstrukcji podstawy
- Kopuła w innym kolorze (czerwony, niebieski, złoty)
- Niepomalowana kopuła (kolor biały)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1910

Głębokość (mm): 2120

Wysokość (mm): 2180

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 19.2

Średnica pizzy (mm): 330

Ilość pizz w komorze (szt): 9

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

