

**Piec do pizzy 3 komorowy, elektryczny, z okapem,
garownią o pojemności 3 x 6 x 30 cm,
1335x1410x2230, Italforni BULL BL S Y110**



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BLSY110

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**151 075,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

ITALFORNI BULL BL XL Y110 Piec do pizzy 3 komorowy o pojemności 2 x 9 x 30 cm na podstawie garowniczej z oryginalnym okapem Italforni Bull to piece do pizzy, chleba i wypieków cukierniczych. Piece z tej serii cechują się bardzo wysoką jakością, wytrzymałością i niebywałą estetyką. Piec jest całkowicie pokryty hartowanym szkłem! Posiadanie pieca Italforni wyróżni Twój lokal od pozostałych zapewniając świetne parametry pracy i niskie zużycie energii. Piec można zamówić w kolorze czarnym i czerwonym a za dopłatą możliwe jest zamówienie pieca w praktycznie dowolnym kolorze. Sterowanie pieca to nowoczesny dotykowy panel o bardzo wysokiej rozdzielczości. Komora pieca Italforni Bull jest całkowicie wyłożona szamotem a dolna część komory wykonana została w technologii „hy-pe” czyli, zbrojone elementy grzewcze które są zainstalowane w kamieniu szamotowym. Takie rozwiązanie przyczynia się do prędkości nagrzewania komory i szybszy powrót do ustawionej temperatury w przypadku sporej rotacji wypieków. Dodatkowo, takie rozwiązanie wpływa na energooszczędność i żywotność elementów grzewczych. Specyfikacja techniczna : -Komora pieca całkowicie pokryta szamotem -Elementy grzewcze zainstalowane w dolnej płycie szamotowej -Piec całkowicie pokryty hartowanym szkłem -Bardzo niska utrata temperatury w czasie otwarcia drzwiczek -Oświetlenie komory wykonane z

wysokiej wytrzymałości halogenu -Nowoczesny i intuicyjny panel sterowania o wysokiej rozdzielczości -Niezależne sterowanie elementami grzewczymi spodu i górnej części komory pieca -Oryginalny, dedykowany okap w 100% zgodny z designem urządzenia -Wyważone drzwiczki pieca -Garownia pracująca w temperaturze do 50 stopni Celsjusza -Maksymalna temperatura pieczenia do 450C -Ultra szybkie nagrzewanie komory do temperatury pracy -Regulowany zawór wilgotności komory

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2 – 6 tygodni

Szerokość (mm): 1335

Głębokość (mm): 1410

Wysokość (mm): 2230

Linia: Italforni Bull

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 26

Pojemność: 3 x 6 x 300mm

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 3

Rozmiar komory (mm): 930x630x170

Garownia: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

