

Piec do pizzy neapolitańskiej, elektryczny z garownią, pojemność 6 x 35 cm, 1110x1565x1760, Italforni Caruso CA6 Y010



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CAS6Y010

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**86 788,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

ITALFORNI CARUSO CA6 Y010 Italforni Caruso to prawdziwy piec do pizzy neapolitańskiej z certyfikatem AVPN Associazione Verace Pizza Napoletana. Caruso® to pierwszy elektryczny piec do pizzy, który oferuje identyczną wydajność jak tradycyjny piec opalany drewnem, z rzeczywistą maksymalną temperaturą 530°C. Najlepsze materiały i komponenty gwarantują solidność i odporność na wysokie temperatury, maksymalna wydajność przy minimalnej konsumpcji prądu. Pieczenie pizzy neapolitańskiej nigdy nie było łatwiejsze. Specyfikacja techniczna : Podłoże komory wykonane z certyfikowanego „Biscotto di Sorrento” Temperatura obudowy pieca wynosi ok 30 stopni celsjusza Podwójne oświetlenie komory z możliwością wymiany od wewnątrz i zewnątrz Wykończenie w czarnym kolorze w macie i połysku Nowoczesny i intuicyjny panel sterowania o wysokiej rozdzielczości Niezależne sterowanie elementami grzewczymi spodu i górnej części komory pieca Moduł okapu z możliwością dokupienia wentylatora Szuflada na łypaty i akcesoria Komora garownicza w podstawie pieca utrzymująca temperaturę 50 stopni Maksymalna temperatura pieczenia do 530C Ultra szybkie nagrzewanie komory do temperatury pracy

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 2 – 6 tygodni

Szerokość (mm): 1110

Głębokość (mm): 1565

Wysokość (mm): 1760

Linia: Italforni Caruso

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 14.2

Pojemność: 1 x 6 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Rozmiar komory (mm): 750x1125x150

Garownia: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

