PREMIUM Gastro

Piec do pizzy 1 komorowy elektryczny z podstawą i okapem o pojemności 9 x 35 cm, 1450x1520x1580, Italforni Euro EVO EVC Y100

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ECY100
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

49 892,31 zł z podatkiem

Opis produktu:

ITALFORNI Euro EVO EVC Y100 Piec do pizzy 1 komorowy o pojemności 1 x 9 x 35 cm – Piec na podstawie z oryginalnym okapem Wykończenie frontu : Stal nierdzewna Italforni Euro EVO to piece o bardzo wysokim standardzie wykonania. W piecach Euro EVO znajdziemy również najważniejsze rozwiązania technologiczne które przekładają się na nasz komfort pracy i energooszczędność gwarantując nam najwyższą jakość wypieków pizzy, chleba czy wyrobów cukierniczych. Piece Italforni Euro EVO są dostępne w niższej cenie od pieców takich jak Visor czy Bull ze względu na swój klasyczny design. Euro EVO to perfekcyjna linia pieców do pizzy dla Ciebie jeśli szukasz jakości w standardowym, klasycznym Włoskim designie. Piece do pizzy Italforni Euro EVO dostępne są w wersji 1, 2 i 3 komór o pojemności 6, 8, 9 i 12 pizz o średnicy 30 albo 35 cm ! Piec posiada ergonomiczne, wyważone drzwi dla łatwości otwierania i zamykania które są przeszklone wysokiej jakości hartowanym szkłem zapewniającym pełny wgląd do komory pieca. Drzwi pieca zostały wyposażone w stalową rączkę na całej długości komory dzięki której można z łatwością otwierać i zamykać piec z dowolnej pozycji. Linia Euro EVO została wyposażona w prosty i intuicyjny, elektroniczny panel sterowania. Piece posiadają bardzo wysoką izolacje termiczną komory co przekłada się na wydajność jak również obniża rachunki za energię. Euro EVO posiada funkcje odrębnej regulacji mocy górnych i dolnych elementów grzewczych. Komora pieca została całkowicie obudowana szamotem z elementami i grzewczymi wbudowanymi w dolnej płycie szamotowej dzięki czemu piec się szybciej nagrzewa i równomierniej rozprowadza temperaturę. Piece do pizzy i chleba Italforni Euro EVO rozgrzewają do temperatury 450 stopni C. Piece są bardzo dobrze zaizolowane dzięki czemu średnie zużycie energii na godzinę to 50% mocy

przyłączeniowej ! Do każdego pieca Euro EVO można domówić generator pary, podstawę neutralną albo garownie, okap neutralny bądź z wentylatorem Specyfikacja techniczna : -Komora pieca całkowicie pokryta szamotem -Elementy grzewcze zainstalowane w dolnej płycie szamotowej -Piece wykończone w stali nierdzewnej albo wykończenie „Rustico” imitacją cegły -Bardzo niska utrata temperatury w czasie otwarcia drzwiczek -Oświetlenie komory wykonane z wysokiej wytrzymałości halogenu -Intuicyjny, elektroniczny panel sterowania -Niezależne sterowanie elementami grzewczymi spodu i górnej części komory pieca -Oryginalny, dedykowany okap w 100% zgodny z designem urządzenia (opcja) -Wyważone drzwiczki pieca -Garownia pracująca w temperaturze do 50 stopni Celsjusza (opcja) -Maksymalna temperatura pieczenia do 450C -Szybkie nagrzewanie komory do temperatury pracy -Regulowany zawór wilgotności komory

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 2 – 6 tygodni
Szerokość (mm): 1450
Głębokość (mm): 1520
Wysokość (mm): 1580
Linia: Italforni Euro Classic
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 11
Pojemność: 1 x 9 x 300mm
Średnica pizzy (mm): 300
Ilość pizz w komorze (szt): 9
Ilość komór: 1
Rozmiar komory (mm): 1050x1050x170

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: