
Piec do pizzy 1 komorowy, 4 x 350mm, 400V, drzwi otwieranie do dołu, OEM VALIDO EVO 435B EM



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OM06578

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

0,00 zł z podatkiem

Opis produktu:

PIECE DO PIZZY OEM VALIDO EVO – 1, 2 i 3 komorowe piece do pizzy dla sprecyzowanych użytkowników ceniących sobie nowoczesne rozwiązania i wyższą estetykę urządzeń. Bardzo wydajne i nowoczesne urządzenia w przystępnej cenie ! Piece przystosowane do pizzy o średnicy 35 cm Pieczenie odbywa się bezpośrednio na kamieniu szamotowym lub pośrednio na blachach do pieczenia. Linia VALIDO EVO oferuje piece na 4, 6 i 9 pizz o średnicy 35cm ! Możliwość wyboru pieca 1, 2 albo 3 komorowego ! Maksymalna temperatura 400 ° C Niezależne sterowanie elementami grzejnymi sufitu i płyty poprzez sterowanie elektroniczne (przełącznik 5-pozycyjny, strojenie co 20%) lub sterowanie cyfrowe (20 pozycji, strojenie co 5%) • Termostatyczna regulacja temperatury poprzez sterowanie elektroniczne (dokładność 1 ° C) • Panel sterowania chłodzony przez wymuszoną wentylację • Przednia część i drzwi w Stal nierdzewna. Szeroki, rurowy uchwyt ze stali nierdzewnej • Panoramiczne szklane drzwiczki z pyroceramu, dostępne z otwieraniem do dołu lub do góry • Komora pieczenia ze stali nierdzewnej • Powierzchnia do pieczenia wykonana z ogniotrwałego kamienia o grubości 19 mm • Urządzenie do obniżania komory w celu oszczędzania energii • Izolacja o wysokiej odporności termicznej z włókna ceramicznego i eko przyjazna wełna mineralna • Oświetlenie wewnętrzne lampą halogenową • Regulowany wylot dymu, w komplecie zewnętrzny komin.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 1075

Głębokość (mm): 1080

Wysokość (mm): 400

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.1
Waga (kg): 111
Sterowanie: Elektromechaniczne
Pojemność: 4 x 350mm
Wymiary komory (mm): 759x738x100
Średnica pizzy (mm): 350
Ilość pizz w komorze (szt): 4
Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

