

Piec do pizzy 3 komorowy, 3 x 9 x 400mm, na podstawie, generator pary, sterowanie cyfrowe OEM SUPERTOP VARIO 940/3 VA



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OM07244 x 3

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**183 454,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

PIECE DO PIZZY SUPERTOP VARIO – 1, 2 i 3 komorowe piece do pizzy są jednym z flagowych modeli marki OEM PIZZA HUB. Piece SUPERTOP VARIO to ulepszona wersja SUPTEROP z większą komorą mieszczącą pizzę o średnicy 40cm, wyższą komorą doskonale nadającą się do pieczenia chleba czy innych wysokich wypieków, komora całkowicie wyłożoną szamotem i z możliwością zamówienia z zaparowaniem komory co się świetnie sprawdza w piekarnictwie ! Standardowe Piece OEM SUPERTOP charakteryzują się wyższą temperaturą pracy, cyfrowym 7 calowym wyświetlaczem i sterownikiem obrotowym służącym do szybkiego wybierania i potwierdzania parametrów, precyzyjną regulacją elementów grzewczych, grubych płyt szamotowych, możliwości obniżenia komory grzewczej i unikalny elektroniczny system do wyciągu dymu z komory. • Średnica pizzy 40 cm • Pieczenie bezpośrednio na kamieniu ognistym lub pośrednio w blachach do pieczenia • Modele na 4/6/9 pizzy • Możliwość zamówienia 1, 2 albo 3

komór • Maksymalna temperatura 450 ° C • Cyfrowe sterowanie z praktycznym pokrętkiem, „scroll” do ustawiania parametrów pracy • Ekskluzywny 7-calowy wyświetlacz z możliwością wyboru cykli pieczenia dla różnych produktów (pizza okrągła, pizza w łopatkę, pizza na blasze, focaccia, pieczywo, i własne programy) • Regulacja niezależnych elementów grzejnych sufitu i płyty z możliwością zróżnicowania mocy elementów grzejnych w 3 obszarach sufitu i płyty podstawy (góra, środek, dół) • Panel sterowania chłodzony z wymuszoną wentylacją • Komora pieczenia, przednie drzwi i uchwyt ze stali nierdzewnej • Podwójne szklane drzwi z panoramicznym szkłem materiał ceramiczny • Ekologiczna izolacja z włókna ceramicznego i wełny mineralnej • Powierzchnia do pieczenia wykonana z kamienia szamotowego o grubości 19 mm • Urządzenie obniżające komorę zapewniające oszczędność energii • Oświetlenie wewnętrzne lampą halogenową • Regulowana elektrycznie stabilny system odprowadzania dymu z zewnętrznym kominem

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 1588

Głębokość (mm): 1762

Wysokość (mm): 1245 + 190

Linia: OEM Supterop Vario

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 3 x 21

Waga (kg): 1290

Sterowanie: Dotykowe

Pojemność: 3 x 9 x 400mm

Średnica pizzy (mm): 400

Ilość pizz w komorze (szt): 9

Ilość komór: 3

Rozmiar komory (mm): 1225x1245x160

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



