

Piec do pizzy 1 komorowy ,2 x 2 x 300mm, 400V, sterowanie cyfrowe, OEM PRATICO C64 DG



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OM07626 x 2

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

0,00 zł z podatkiem

Opis produktu:

OEM PRATICO – 1 i 2 komorowe piece do pizzy, proste ale solidnie wykonane. Piece do domowego użytku albo do małej gastronomii. Mały piec do pizzy, odpowiedni do bezpośredniego pieczenia na kamieniu lub na blachach. Maksymalna temperatura robocza wynosi 400 ° C. Rozmiar komory: - Wersja START 40 x 36 cm - PRATICO 63 x 43 cm. Komora z napromieniowanej płyty aluminiowanej, oświetlenie wewnętrzne, wysoka izolacja termiczna z włókna ceramicznego i wełny mineralnej. Powierzchnia do pieczenia wykonana z płyt szamotowych. Bezpośrednie odprowadzanie dymu.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 882

Głębokość (mm): 573

Wysokość (mm): 733

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 3.5

Waga (kg): 126

Sterowanie: Elektroniczne

Pojemność: 2 x 2 x 300mm

Wymiary komory (mm): 630x430x115

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 2

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: