PREMIUM Gastro

Piec do pizzy 1 komorowy, 2 x 300mm, 230V, sterowanie cyfrowe, OEM PRATICO C64 DG

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OM07627
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): 390
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 3.5
Waga (kg): 63
Sterowanie: Elektroniczne
Pojemność: 2 x 300mm
Wymiary komory (mm): 630x430x115

Średnica pizzy (mm): 300
Ilość pizz w komorze (szt): 2
Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: