
Piec do pizzy 1 komorowy, 6 x 300mm, piec głęboki, 400V, sterowanie cyfrowe, OEM DOMITOR 630S DG



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OMDM630SDG

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

0,00 zł z podatkiem

Opis produktu:

OEM DOMITOR – 1 i 2 komorowe piece do pizzy, proste i solidnie wykonane. Piece do małych pizzerii. OEM Domitor to wyjściowy model do pizzerii ! Piece przystosowane do pizzy o średnicy 30 cm (12 cali). Pieczenie odbywa się bezpośrednio na kamieniu szamotowym lub pośrednio na blachach do pieczenia. Linia Domitor oferuje piece na 4, 6 i 9 pizz o średnicy 30cm ! Możliwość wyboru pieca 1, 2 albo 3 komorowego ! Maksymalna temperatura 400 ° C Niezależne sterowanie elementami grzejnymi sufitu i płyty. Drzwi ze stali ze szkłem ceramicznym. Komora pieczenia w aluminiowej płycie. Powierzchnia do pieczenia wykonana z kamienia szamotowego o grubości 14 mm. Izolacja o wysokiej odporności termicznej z włókna ceramicznego i ekologicznej wełny mineralnej. Oświetlenie wewnętrzne lampą halogenową. Wylot dymu: zawsze otwarty

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 950

Głębokość (mm): 1270

Wysokość (mm): 400

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.8

Waga (kg): 134

Sterowanie: Elektroniczne

Pojemność: 6 x 300mm

Wymiary komory (mm): 630x930x105

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

