

Piec do pizzy jednokomorowy elektryczny | 4x36 | One 4 XL (Start4 BIG) Resto Quality One 4 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: One4XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**5 995,39 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Powiększona komora
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia podstawy oraz okapu
- **Możliwość wyposażenia w górną płytę szamotową**
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 720x720x140
 - Wymiary zewnętrzne [mm]: 950x865x395
 - Ilość komór: 1
 - Moc [kW]: 6
-

- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-400
- Waga (kg): 60
- Pojemność pizz: 4x 36 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 1

Wypożyczenie dodatkowe:

- Okap KXL 4/44
- Podstawa pod piec SXL 4/44
- Płyta szamotowa górna MOD. XL 4 R
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - **150zł netto**

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One XL?

- W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
- Możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
- Termometr pokazujący temperaturę wewnątrz komory
- Dolna powierzchnia komory wyłożona szamotem
- Temperatura maksymalna to aż 400°C
- Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1000

Głębokość (mm): 954

Wysokość (mm): 413

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 4 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

