
Piec do pizzy jednokomorowy elektryczny | 6x33 | One 6 (Start6) Resto Quality One 6



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: One6

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**6 539,54 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
- 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
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 660x990x140
 - Wymiary zewnętrzne [mm]: 930x1140x400
 - Ilość komór: 1
 - Moc [kW]: 7,2
 - Napięcie zasilania: 400 V
-

-
- Temperatura [°C]: 50-400
 - Waga (kg): 116
 - Pojemność pizz [cm]: 6x 33
 - Ilość blach 60x40 cm: 2

Akcesoria dodatkowe:

- Okap KB 6/66
- Podstawa pod piec SB 6/66
- Możliwość zamontowania kabla 3 m z wtyczką 16/32 A - **150 zł netto**

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 6?

- 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
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1000

Głębokość (mm): 1214

Wysokość (mm): 413

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 7.2

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 6 x 320mm

Średnica pizzy (mm): 330

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

