
Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | 12x36 | szeroki | One 66 XL/L (Start66 BIG/L) Resto Quality ONE 66 XL/L



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: One66XL/L

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 729,27 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]: 1080x720x140 (x2)
 - Wymiary zewnętrzne [mm]: 1310x865x710
 - Ilość komór: 2
 - Moc [kW]: 18,4
 - Napięcie zasilania: 400 V
 - Temperatura [°C]: 50-400
 - Waga (kg): 162
 - Pojemność pizz: 12x 36 cm
 - Ilość blach 60x40 cm: 4

Wypożyczenie dodatkowe:

- Okap KXL 6L/66L
- Podstawa pod piec SXL 6L/66L
- Górna płyta szamotowa MOD. XL 6L R
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - **150 zł netto**

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 66 XL/L?

- 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): 1360

Głębokość (mm): 954

Wysokość (mm): 745

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 18
Sterowanie: Elektromechaniczne
Pojemność: 2 x 6 x 350mm
Średnica pizzy (mm): 360
Ilość pizz w komorze (szt): 6
Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

