

Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | 18x36 | One 99 XL (Start99 BIG) Resto Quality One 99 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: One99XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 973,05 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]: 1080x1080x140 (x2)
-

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1310x1225x710
- Ilość komór: 2
- Moc [kW]: 27,6
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-400
- Waga (kg): 205
- Pojemność pizz: 18x 36 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 8

Wyposażenie dodatkowe:

- Okap KXL 9/99
- Podstawa pod piec SXL 9/99
- Górna płyta szamotowa MOD. XL 99 R
- możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - **150zł netto**

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 99 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): 1360

Głębokość (mm): 1314

Wysokość (mm): 745

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 26.4

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 2 x 9 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 9

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

