

Piec do pizzy 2 komorowy manualny, na podstawie, elektryczny o pojemności 2 x 4 x 33 cm, 920x840x1690, Italforni TK2 Y020



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TK2Y020

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 979,90 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

ITALFORNI TK2 Y020 Piec wyposażony w sterowanie elektromechaniczne Piec do pizzy 2 komorowy o pojemności 2 x 4 x 33 cm – Piec na podstawie z kółkami Wykończenie frontu : Stal nierdzewna ITALFORNI TK2 to piece o wysokim standardzie wykonania z komorą przystosowaną do pizzy o średnicy 33cm, bardzo zbliżone do swojej większej wersji TEKNO o komorze przystosowanej do pizzy o średnicy 35cm.. Piece TK2 wyróżniają się izolacją na tle pieców innych marek z tego segmentu cenowego. Italforni stosuje najlepszych dostępnych na rynku materiałów izolacyjnych co jest poparte ponad 30 letnim doświadczeniem w projektowaniu i produkowaniu pieców wysokotemperaturowych. Komora pieca TK2 wyłożona jest blachą aluminiową a podłoże wykonane jest z szamotu z systemem odprowadzania pary. Piece posiadają wywarzone drzwi co znacznie ułatwia otwieranie i zamykanie. Drzwiczki komory wyposażone zostały w rewizje z hartowanego szkła dzięki której mamy całkowity wgląd do komory w trakcie pracy pieca do pizzy. Seria Italforni TK2 pozwala regulować moc górnych i dolnych elementów grzewczych. Piece do pizzy Italforni TK2 występują w układzie 1 i 2 komorowym w konfiguracji 4, 6 albo 9 pizz o średnicy 33 cm, osiągają temperaturę 450 stopni Celsjusza co zdecydowanie wystarczy do

większości zadań z którymi musi się zmierzyć porządny piec do pizzy. Piece do pizzy z linii TK2 posiadają wysoką izolację komory co znacznie przekłada się na oszczędność w eksploatacji jak również piec równomierniej wypieka i ma mniejsze wahania temperatur. Do każdego pieca TK2 można domówić podstawę neutralną albo garownię, kółka do postawy, okap z wentylatorem i filtrami węglowymi Specyfikacja techniczna : -Komora pieca wykończona aluminium z szamotowym spodem -Zbrojone elementy grzewcze -Piece wykończone w stali nierdzewnej albo wykończenie „Rustico” imitacją cegły -Bardzo niska utrata temperatury w czasie otwarcia drzwiczek -Oświetlenie komory wykonane z wysokiej wytrzymałości halogenu -Prosty w obsłudze elektromechaniczny panel sterowania (Elektroniczny panel dostępny za dopłatą) -Niezależne sterowanie elementami grzewczymi spodu i górnej części komory pieca -Wyważone drzwiczki pieca -Garownia pracująca w temperaturze do 50 stopni Celsjusza (opcja) -Maksymalna temperatura pieczenia do 450C

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 2 – 6 tygodni
Szerokość (mm): 920
Głębokość (mm): 840
Wysokość (mm): 1690
Linia: Italforni Tekno
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 9
Pojemność: 2 x 4 x 330mm
Średnica pizzy (mm): 330
Ilość pizz w komorze (szt): 4
Ilość komór: 2
Rozmiar komory (mm): 660x660x150

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: