

Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | 12x36 | szeroki | TOP 66 XL/L (TecPro66 BIG/L) Resto Quality TOP 66 XL/L



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TOP66XL/L

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**21 746,65 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piece do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym
- Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła
- Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi
- Dodatkowa uszczelka drzwi gwarantująca lepszą izolację komory pieczenia
- Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek
- Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
- Prosty i wygodny manualny panel sterowania
- Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- Dolne i górne grzałki sterowane oddzielnie
- Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
- Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
- Wewnętrzne oświetlenie halogenowe komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną**
- Możliwość dokupienia podstawy i okapu

- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 1080x720x140 (x2)
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1310x905x710
- Ilość komór: 2
- Moc [kW]: 18,4
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-400
- Waga (kg): 168
- 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 TOP 66 XL/L?

- W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
 - Zwiększona izolacja komory
 - Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
 - Szerokie okno rewizyjne wykonane ze specjalnego szkła zmniejszającego utratę ciepła
 - Profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi
 - Temperatura maksymalna to aż 400°C
 - Izolująca opaska wokół drzwi pieca
 - Micro okap umieszczony nad drzwiami zmniejszający wydobywanie się ciepła z pieca
 - Regulacja poziomu wilgotności poprzez dźwignię otwarcia komina
 - 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): 940

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:



