

Piec do pizzy elektryczny | jednokomorowy | 6x36 | TOP 6 XL (TecPro6) Resto Quality TOP 6 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TOP6XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 632,10 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]: 720x1080x140
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 950x1265x395
- Ilość komór: 1
- Moc [kW]: 9
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-400
- Waga (kg): 102
- Pojemność pizz: 6x 36 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 2

Wyposażenie dodatkowe:

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

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality TOP 6 XL?

- 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): 1000

Głębokość (mm): 1310

Wysokość (mm): 413

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 9

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 6 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

