
Piec do pizzy elektryczny | jednokomorowy | 6x36 | TOP D 6 XL (TecproD6) Resto Quality TOP D 6 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TOPD6XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 458,05 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piec do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym
 - Posiada elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
 - Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła
 - Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi
 - Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej
 - Regulacja temperatury do 450°C
 - 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]: 50-450
- 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 D 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
 - Wyposażony w precyzyjny, elektroniczny panel sterowania
 - Temperatura maksymalna to aż 450°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
-

Do pobrania:

[Instrukcja obsługi](#)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 950

Głębokość (mm): 1265

Wysokość (mm): 395

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 9

Waga (kg): 102

Pojemność: 6 x 360 mm

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Temperatura (°C): 50-450

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



