

Piec do pizzy elektryczny | jednokomorowy | 9x36 | TOP D 9 XL (TecproD9) Resto Quality TOP D 9 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TOPD9XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**15 537,48 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]: 1080x1080x140
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1310x1265x395
- Ilość komór: 1
- Moc [kW]: 13,8
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-450
- Waga (kg): 128
- Pojemność pizz: 9x 36 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 4

Wyposażenie dodatkowe:

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

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality TOP D 9 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): 1310

Głębokość (mm): 1265

Wysokość (mm): 395

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 13.8

Waga (kg): 128

Pojemność: 9 x 360 mm

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 9

Ilość komór: 1

Temperatura (°C): 50-450

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



