
Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiziano | jednokomorowy | 4x30 | TZ430/1M

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: TZ430/1M

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**7 131,66 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do pizzy elektryczny Cuppone Tiziano | jednokomorowy | 4x30 | TZ430/1M

Piec sprawdza się w pizzeriach, piekarniach i restauracjach, gdzie liczy się równomierne wypiekanie ciasta. Komora mieści 4 pizze o średnicy 30 cm, 2 sztuki Ø35 lub 1 sztukę Ø50 cm. Alternatywnie można na nim pracować na blasze 1x40x60 cm.

Komora pieczenia jest wykonana z aluminium, a jej dno wyłożone płytą z kordierytu, która absorbuje i równomiernie rozprowadza ciepło oraz zapewnia cyrkulację powietrza pod pizzą. Drzwiczki ze stali nierdzewnej mają przeszklone okno wizyjne, przez które kontroluje się przebieg pieczenia. Izolację stanowi wełna mineralna, a urządzenie waży 84 kg przy wymiarach zewnętrznych 900x760x390 mm.

Temperaturę reguluje się manualnie pokrętkami, maksymalnie do 450°C. Górne i dolne

grzałki sterowane są oddzielnie i niezależnie, co pozwala dopasować grzanie od spodu i od góry do rodzaju ciasta. Moc urządzenia wynosi 4,6 kW, a zasilanie 400 V. W komorze zamontowano oświetlenie halogenowe oraz termostat bezpieczeństwa.

Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki, więc podłączenie wymaga instalacji elektrycznej 400 V. Do pieca można dokupić okap KTZ430NT bez wyciągu oraz podstawę STZ 430/1 bez kółek. Grzałki są wersji wzmocnionej.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 900

Głębokość (mm): 760

Wysokość (mm): 390

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 4.6

Wymiary komory (mm): 620x620x140

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



