PREMIUM Gastro

# Piec do pizzy 1 komorowy, elektryczny, z okapem, o pojemności 1 x 6 x 35 cm, 1480x1450x1820, Italforni VISOR VS Y130

**Krótki opis produktu:**

**Kody produktu**

Reference: VSY130
EAN13: -
UPC: -

**Cena produktu:**

60 718,46 zł z podatkiem

**Opis produktu:**

ITALFORNI VISOR VS Y130 Piec do pizzy 1 komorowy o pojemności 1 x 6 x 35 cm z podstawą otwartą i designerskim okapem Italforni Visor to niesamowicie wszechstronne piece do pizzy, chleba i wypieków cukierniczych. Zespół Italforni zastosował wiele ciekawych rozwiązań w piecu do pizzy Visor i zadbał o nietuzinkowy design z możliwością dostosowania do naszego gustu, możliwość i potrzeb. Piece Visor można zamówić w wersji „Naked" i w tym przypadku otrzymamy czarny piec z fabrycznie zainstalowanym okapem, drewnianą rączką na oryginalnej czarnej podstawie albo garowni. Druga możliwość jaką oferuje Włoski producent z Pesaro to taki sam zestaw jaki został wcześniej opisany tylko z bocznymi designerskimi wykończeniami. Kolejna możliwość to kombinacja podstawowego zestawu z bocznymi designerskimi wykończeniami i stylowego, jedynego w swoim rodzaju okapem. Piece do pizzy Italforni Visor dostępne są w wersji 1, 2 i 3 komór o pojemności 6 albo 9 pizz o średnicy 35 cm !, Piec posiada ergonomiczne, wyważone drzwi dla łatwości otwierania i zamykania które są przeszklone wysokiej jakości hartowanym szkłem zapewniającym pełny wgląd do komory pieca. Drzwi pieca zostały wyposażone w stalowo drewnianą atermiczną rączkę która oprócz designu zapewnia komfort poprzez fakt że nie nagrzewa się od temperatury pieca. Linia Visor została wyposażona w prosty i

intuicyjny a zarazem nowoczesny dotykowy panel sterowania. Piece posiadają rozwiązanie redukujące wydostawaniu się ciepła w czasie w którym są otwarte drzwi komory. Funkcja odrębnej regulacji mocy górnych i dolnych elementów grzewczych. Komora pieca została całkowicie obudowana szamotem z elementami i grzewczymi wbudowanymi w dolnej płycie szamotowej dzięki czemu piec się szybciej nagrzewa i równomierniej rozprowadza temperaturę. Piece do pizzy i chleba Italforni Visor rozgrzewają do temperatury 450 stopni C. Piece są bardzo dobrze zaizolowane dzięki czemu średnie zużycie energii na godzinę to 50% mocy przyłączeniowej ! Do każdego pieca Visor można domówić generator pary ! Specyfikacja techniczna : -Komora pieca całkowicie pokryta szamotem -Elementy grzewcze zainstalowane w dolnej płycie szamotowej -Piece wykończone czarnym matowym lakierem -Bardzo niska utrata temperatury w czasie otwarcia drzwiczek -Oświetlenie komory wykonane z wysokiej wytrzymałości halogenu -Intuicyjny, dotykowy panel sterowania -Niezależne sterowanie elementami grzewczymi spodu i górnej części komory pieca -Oryginalny, dedykowany okap w 100% zgodny z designem urządzenia -Wyważone drzwiczki pieca -Garownia pracująca w temperaturze do 50 stopni Celsjusza -Maksymalna temperatura pieczenia do 450C -Ultra szybkie nagrzewanie komory do temperatury pracy -Regulowany zawór wilgotności komory

**Cechy produktu:**

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 2 – 6 tygodni
Szerokość (mm): 1480
Głębokość (mm): 1450
Wysokość (mm): 1840
Linia: Italforni Visor
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 9.3
Pojemność: 3 x 6 x 350mm
Średnica pizzy (mm): 350
Ilość pizz w komorze (szt): 6
Ilość komór: 1
Rozmiar komory (mm): 1050x700x170

**Atrybuty produktu:**

**Galeria produktu:**