

Piec do pizzy neapolitańskiej na podstawie, elektryczny, pojemność 7 x 35 cm, 1502x1550x1910, OEM DOME



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: OMDOME-P

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**91 143,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

PIEC DO PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ OSIĄGAJĄCY TEMPERATURĘ 530 STOPNI - PIEC NA PODSTAWIE OTWARTEJ - OEM DOME

Podstawa przedstawiona na zdjęciu jest pogładowa, w cenie pieca dostarczona jest podstawa otwarta. **CECHY PIECA :**

ELEMENTY GRZEJNE

Zaprojektowanie specjalnie do pieca Dome górne i dolne grzałki komory gwarantują natychmiastową reakcję za każdym razem, gdy wymagana jest dodatkowa moc. Piec posiada również odsłonięte **grzałki frontowe na podczerwień**, co pozwala na pieczenie pizzy umieszczonej bardzo blisko wlotu pieca.

KOMORA PIECZENIA

Ośmiokątna komora pieczenia - jedyna w swoim rodzaju - pozwala na maksymalne wykorzystanie dostępnej powierzchni i sprawia, że piec jest niezwykle łatwy w obsłudze. **Szerokość otworu wlotowego (51 cm)**, pozwala na jednoczesne pieczenie pizz różnej wielkości.

WYCIĄG WENTYLACYJNY

Pieczenie jest doskonałe, dzięki systemowi odprowadzania spalin umieszczonemu w przedniej

części komory. Opary z pieczenia wydobywające się z otworu wlotowego komory są przechwytywane przez przedni okap.

OWALNY KSZTAŁ NA CAŁYM OBWODZIE, W TYM Z TYŁU PIECA

Półkulisty tył ułatwia umieszczenie pieca w rogu, bez względu na orientację przodu urządzenia.

POWIERZCHNIA DO PIECZENIA

Powierzchnia do pieczenia wykonana jest z „biscotto”, bardzo porowatej cegły, specjalnie obrobionej, która szybko się nagrzewa, długo zatrzymuje ciepło i poprawia jakość wypieku.

PŁYTA SZAMOTOWA

Komora pieczenia całkowicie pokryta płytą szamotową, pozwalającą na akumulację ciepła poprzez zwiększenie bezwładności cieplnej pieca.

PERSONALIZACJA NA ZAMÓWIENIE

Możliwość personalizacji koloru kamieni kopuły (jeśli jest dostępna) i nazwy umieszczonej z frontu.

STEROWANIE CYFROWE

Cyfrowy panel sterowania umożliwia łatwe ustawienie wszystkich parametrów.



- Temperatura komory (maks. 530°C)
- Procentowa kontrola grzałek górnych i dolnych (0-100%)
- Frontowe grzałki
- Oświetlenie komory
- Timer
- Auto-start
- Program czyszczenia - Pyroliza
- Funkcja EKO

DANE TECHNICZNE:

- Model: DOME
 - Waga netto: 500 [kg]
-

- Moc znamionowa: 16,3 [kW]
- Wymiary wewnętrzne (Szer. x Gł. x Wys.): 109 x 115,4 x 16,5 [cm]
- Wymiary zewnętrzne (Szer. x Gł. x Wys.): 150,2 x 155 x 80 [cm]

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 1502

Głębokość (mm): 1550

Wysokość (mm): 1910

Linia: OEM Dome

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 16.3

Pojemność: 1 x 7 x 350mm

Średnica pizzy (mm): 350

Ilość pizz w komorze (szt): 7

Ilość komór: 1

Rozmiar komory (mm): 1098x1154x165

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

