

Piec do pizzy elektryczny | jednokomorowy | szamotowy do zapiekanek | RESTO QUALITY VULCANO 40



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: VULCANO40

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**5 140,29 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piec do pizzy Vulcano to sprzęt dla profesjonalistów
- Świetnie sprawdzi się w pizzerii, restauracji, barze z przekąskami, bistro, a nawet w food trucku
- Równomierne rozprawianie ciepła to zasługa kamiennej ognioodpornej płyty
- Piec do pizzy posiada kompaktowe wymiary i wytrzymałą konstrukcję, wykonaną ze stali nierdzewnej
- Vulcano charakteryzuje się długą żywotnością oraz solidnym wykonaniem
- Wewnętrzne oświetlenie sprawia, że wygodnie skontrolujesz proces pieczenia
- Prosty w obsłudze
- Regulacja temperatury górnej i dolnej grzałki
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla obserwacji procesu pieczenia
- Sterowanie odbywa się za pomocą wygodnych pokręteł

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 560x460x290
 - Wymiary wewnętrzne [mm]: 400x400x110
-

- Zakres temperatury [°C]: do 400
- Pojemność pizz: 1x40 cm
- Waga [kg]: 26
- Moc [kW]: 2,2
- Zasilanie [V]: 230

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 560

Głębokość (mm): 460

Wysokość (mm): 290

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 26

Zakres temperatur (°C): do 400

Pojemność pizz: 1x40 cm

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

