

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie, 1060x600x800, PIZZA MASTER PM 402ED -1DW (00031473)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 80111-ED

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**30 115,32 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

regulacja temperatury: do 400°C; elektroniczny panel sterowania; podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze; płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny; funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca; wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu; wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło; auto-timer z alarmem; cyfrowy wyświetlacz temperatury; regulowane odprowadzenie pary; dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (tylko w modelach oznaczonych *). wyposażenie opcjonalne (za dopłatą): Steam System (za jednej komory) – system wytwarzania pary; wersja z zakresem do 500°C; 7-dniowy timer; możliwość wykonania w wersji morskiej; kolorystyka Phantom Black (na zapytanie); podstawy

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata (pod warunkiem instalacji przez autoryzowany serwis oraz rejestracji urządzenia)

Czas realizacji: 2 dni robocze*

Szerokość (mm): 1060

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 800

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 30.2

Waga (kg): 174

Wymiary komory (mm): 820 x 410 x 195 (1 szt) / x 85 (2 szt)

Średnica pizzy (mm): 400

Ilość pizz w komorze (szt): 3

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: