

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-do-pizzy-dwukomorowy-elektryczny-12x32-start66-resto-quality-p-20262.html>

## Piec do pizzy dwukomorowy elektryczny | 12x32 | Start66 | Resto Quality

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Cena brutto      | <b>11 049,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>8 982,93 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>     |
| Czas wysyłki     | <b>10 dni</b>       |
| Numer katalogowy | <b>RQ-START66</b>   |
| Kod producenta   | <b>22</b>           |

### Opis produktu

#### Opis:

- piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- izolacja z wełny mineralnej
- wewnętrzne oświetlenie komory
- grzałki górna i dolna w komorze
- płyty szamotowe o grubości 15 mm umieszczone w dolnej części komory
- regulacja temperatury do 500°C poziomu dolnego i górnego za pomocą 2 termoregulatorów
- wskaźnik temperatury w komorze
- front wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- nowoczesny design
- urządzenie dostarczane jest bez kabla oraz wtyczki

#### Parametry techniczne

- ilość komór: 2
- wymiary pizzy: 2x4 pizze 33 cm
- wymiary wewnętrzne: 660x990x140 mm (x2)
- wymiary zewnętrzne: 940x1250x710 mm
- moc: 14,4 kW
- napięcie: 400V
- temperatura: 50-500°C
- waga: 178 kg
- ilość blach 60x40cm: 4

#### Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality Start 66?:

- w pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
- możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
- termometr pokazujący temperaturę wewnątrz komory

- temperatura maksymalna to aż 500°C
- dolna powierzchnia komory wyłożona szamotem
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia