

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-dwukomorowy-12x36-start66-big-resto-quality-p-20263.html>

Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | 12x36 | Start66 BIG | Resto Quality

Cena brutto	11 905,00 zł
Cena netto	9 678,86 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	RQ-START66 BIG
Kod producenta	22

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: 6x 36 cm
- wymiary wewnętrzne: 720x1080x140 mm (x2)
- wymiary zewnętrzne: 960x1340x710 mm
- moc: 18,0 kW
- napięcie: 400V
- temperatura: 50-500°C
- waga: 199 kg
- ilość blach 60x40cm: 4

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

- w pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech

-
- możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
 - zwiększona powietrzna komory mieszcząca w zależności od modelu od 4 do aż 9 pizz o średnicy 36cm
 - 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