

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-dwukomorowy-12x36-szeroki-start66-bigl-resto-quality-p-20264.html>


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

Cena brutto	13 112,00 zł
Cena netto	10 660,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	RQ-START66 BIG/L
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: 1080x7200x140 mm (x2)
- wymiary zewnętrzne: 1320x980x750 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/L?:

- w pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
- możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
- zwiększona powietrzna komora 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