



Piec do pizzy GGF, 2.2kW GGF 782100

Producent: GGF

Nr referencyjny: 782100

Cechy produktu

Szerokość (mm): 555

Głębokość (mm): 460

Wysokość (mm): 290

Wewnętrzna szerokość (mm): 405

Wewnętrzna głębokość (mm): 405

Wewnętrzna wysokość (mm): 110

Waga (kg): 26

Moc elektryczna (kW): 2.2

Napięcie (V): 230

PIECE DO PIZZY GASTRONOMICZNE

Piec do pizzy GGF 2.2 kW do pizzy 40 cm z płytą szamotową i temperaturą do 500°C

Piec do pizzy GGF 2.2 kW to kompaktowe urządzenie gastronomiczne przeznaczone do wypieku pizzy o średnicy **do 40 cm**. Model został zaprojektowany z myślą o stabilnej pracy, wysokiej temperaturze oraz kontroli procesu wypieku.

Zakres pracy do 500°C, **płyta szamotowa** oraz **niezależne sterowanie grzałkami** pozwalają precyzyjnie dostosować warunki pieczenia do rodzaju pizzy.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

ŚREDNICA PIZZY

40 cm

TEMPERATURA

do 500°C

MOC

2.2 kW

ZASILANIE

230 V

KOMORA

405 × 405 × 110 mm

WAGA

26 kg

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Kontrola procesu wypieku i stabilna praca

- temperatura do 500°C umożliwia pracę w wysokim zakresie wypieku
- płyta szamotowa stabilizuje warunki pieczenia w komorze
- niezależne sterowanie grzałkami pozwala kontrolować górę i dół wypieku
- kompaktowa konstrukcja ułatwia ustawienie urządzenia w przestrzeni roboczej

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

Elementy konstrukcyjne urządzenia

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- komora z płytą szamotową
- niezależne sterowanie grzałkami

WYMIARY I INSTALACJA

Parametry fizyczne

- szerokość: 555 mm
- głębokość: 460 mm
- wysokość: 290 mm
- komora wewnętrzna: 405 × 405 × 110 mm
- waga: 26 kg

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Szerokość	
Głębokość	
Wysokość	
Waga	
Wewnętrzna szerokość	
Wewnętrzna głębokość	
Wewnętrzna wysokość	
Temperatura pracy	
Średnica pizzy	
Moc	
Napięcie	
Szerokość	
Głębokość	
Wysokość	
Waga	
Wewnętrzna szerokość	

Wewnętrzna głębokość

Wewnętrzna wysokość

Wybierz piec do pizzy dopasowany do Twojej produkcji

Postaw na urządzenie zapewniające kontrolę temperatury, stabilne warunki wypieku i powtarzalność pracy.