



Piec do pizzy 3-stopniowy Basic 3/50 Glass and Light, 400V/1200W, 915x690x900mm Prismafood 201046

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 201046

Cechy produktu

Długość (mm): 915

Szerokość (mm): 690

Wysokość (mm): 900

Wewnętrzna długość (mm): 620

Wewnętrzna szerokość (mm): 500

Wewnętrzna wysokość (mm): 120

Temperatura min. (°C): 45

Temperatura max. (°C): 455

Komory pieca: 3

Moc wejściowa (W): 1200

Minutnik: 15

Umożliwia jednoczesny wypiek aż 3 blach z pizzą o wymiarach 600x400 mm lub 3 pizz ø450 mm, lub większą liczbę mniejszych pizz

Front ze stali nierdzewnej

Pozostała część obudowy ze stali malowanej na czarno

Izolacja z wełny mineralnej

Przeszkłone drzwi i wewnętrzne oświetlenie komory (12 V) pozwalają na obserwację wypieku pizzy w komorze

Dno komory wyłożone szamotem dla szybkiego i równomiernego nagrzania komory

Oddzielne grzałki w każdej komorze (góra i dół)

Oddzielone sterowanie temperaturą dzięki osobnym termostatom dla każdej grzałki

Moc pojedynczej grzałki: 2 kW

Łączna liczba grzałek: 6 szt.

Łączna liczba termostatów: 6 szt.

Sterowanie elektromechaniczne