



Piec do pizzy F-Digital Line, 2x4x36, U 400 V, P 12 kW GGF 781622

Producent: GGF

Nr referencyjny: 781622

Cechy produktu

Linia: F-Digital Line

Szerokość (mm): 1010

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 750

Wewnętrzna szerokość (mm): 720

Wewnętrzna głębokość (mm): 720

Wewnętrzna wysokość (mm): 140

Waga (kg): 174

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

Moc elektryczna (kW): 12

PIECE DO PIZZY GASTRONOMICZNE

Piec do pizzy F-Digital Line 2x4x36 – 2-komorowy, 400 V, 12 kW

Piec do pizzy F-Digital Line 2x4x36 umożliwia jednoczesny wypiek 8 pizz o średnicy 36 cm (układ 2 × 4), zapewniając wysoką wydajność w gastronomii. Dwie komory robocze pozwalają na równoległą pracę i lepszą organizację produkcji.

Wielogrzałkowy system grzewczy, płyta szamotowa na dnie komory oraz

elektroniczne sterowanie **Digital** zapewniają kontrolę nad procesem wypieku i powtarzalność efektów.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

Konfiguracja

2 × 4 × 36 cm

Moc

12 kW

Zasilanie

prąd 400 V

Sterowanie

Digital

Waga

174 kg

FUNKCJONALNOŚĆ I KONTROLA

Co wpływa na jakość wypieku?

- wielogrzałkowy system grzewczy zapewniający równomierne nagrzewanie
- płyta szamotowa na dnie komory poprawiająca strukturę i wypiek ciasta
- kominiek do odprowadzania pary stabilizujący warunki w komorze
- elektroniczny panel sterowania Digital umożliwiający precyzyjne ustawienia

KONSTRUKCJA URZĄDZENIA

- front ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- panel sterowania zwiększa szerokość o 130 mm
- dedykowana podstawa: 782013
- karta gwarancyjna: tak

WYMIARY I PRZESTRZEŃ ROBOCZA

- komora: 720 × 720 × 140 mm
- wymiary zewnętrzne: 1010 × 850 × 750 mm
- waga urządzenia: 174 kg

Postaw na powtarzalny wypiek i wydajność

Wybierz piec, który pozwala kontrolować proces wypieku i pracować jednocześnie na dwóch komorach – bez kompromisów jakościowych.