
Piec do pizzy 2-komorowy PIZZAMASTER PM 732ED, sterowanie elektroniczne, komora do pizzy neapoli + komora piekarnicza

Producent: PizzaMaster

Nr referencyjny: PM 732ED NAPOLI outlet

Cechy produktu

Kod: 00031268

Wymiary (mm): 1480x1005x820/1825 mm

Rodzaj: elektryczny

Waga (kg): 365

Ilość komór: 2

Moc całkowita (kW): 19

Zasilanie (V): 400V /3N/ 50Hz

Wymiary wewnątrz (mm): 1065x710x210

Kod producenta: 80002-ED

Moc komory (kW): 9,5

Piec do pizzy PIZZAMASTER PM 732ED – linia PM 700, 2 komory, sterowanie elektroniczne, jedna komora do pizzy neapolitańskiej

Profesjonalny **piec do pizzy PIZZAMASTER PM 732ED** z serii **PM 700** to urządzenie przeznaczone do intensywnej pracy w gastronomii. Model wyposażony jest w **dwie komory pieczenia, elektroniczne sterowanie, zintegrowany okap** oraz **podstawę**. Konstrukcja pieca umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów wypieku oraz stabilną pracę w wysokich temperaturach wymaganych przy przygotowywaniu pizzy.

Seria modularna PizzaMaster PM została zaprojektowana z myślą o profesjonalnych pizzeriach oraz restauracjach, w których kluczowa jest powtarzalność wypieku oraz wydajność pracy urządzenia.

Najważniejsze cechy urządzenia

- linia pieców: **PM 700**
- model: **PM 732ED**
- **2 niezależne komory pieczenia**
- **elektroniczne sterowanie**
- **zintegrowany okap**
- **podstawa pod piec**

- wymiary urządzenia: **1480 x 905 x 820 / 1825 mm**
- producent: **PIZZAMASTER**

Specjalna konfiguracja komór pieczenia:

Oferowany piec posiada dwie komory o różnej konfiguracji, przystosowane do różnych zastosowań w gastronomii.

Górna komora do wypieku pizzy neapolitańskiej

Pierwsza komora została skonfigurowana z myślą o wypieku **pizzy neapolitańskiej**, wymagającej bardzo wysokiej temperatury oraz odpowiednich warunków pieczenia.

- **podwyższona temperatura pracy do 500°C**
- **plyta szamotowa Artisan** przeznaczona do wypieku w bardzo wysokich temperaturach powyżej 400°C

Dolna komora piekarnicza

Druga komora została przystosowana do wypieków piekarniczych oraz innych produktów wymagających odpowiednich warunków pieczenia.

- **system naparowania dedykowany do wypieków piekarniczych**
- **podwyższona komora pieczenia do 245 mm**

Wyposażenie technologiczne pieca PizzaMaster

- cyfrowy panel sterowania umożliwiający ustawienie parametrów pracy
- oddzielna kontrola temperatury dla komór pieczenia
- programowanie temperatury oraz czasu pracy
- wytrzymałe drzwi z dużym uchwytem
- płyta szamotowa zapewniająca odpowiednią akumulację ciepła
- oświetlenie komory pieczenia

Profesjonalny piec do pizzerii i gastronomii

Dwukomorowa konstrukcja pieca umożliwia jednoczesne przygotowanie większej liczby wypieków, co znacząco usprawnia pracę w lokalach gastronomicznych. Piec do pizzy PIZZAMASTER PM 732ED znajduje zastosowanie w pizzeriach, restauracjach oraz punktach gastronomicznych specjalizujących się w wypieku pizzy.

Stan urządzenia

Oferowany egzemplarz jest **urządzeniem powystawowym**. Piec jest **nowy, nieużywany** oraz **dostępny od ręki**.

Dane podstawowe

PIZZAMASTER

Model 12ED

Średnica 100

Liczba komór

Skierowanie

Okap rowany

Podstawa

Wymiary 95 x 820 / 1825 mm