



Piec do pizzy E-Line 2x6x30 szeroki GGF 781522

Producent: GGF

Nr referencyjny: 781522

Cechy produktu

Linia: E-Line

Szerokość (mm): 1150

Głębokość (mm): 735

Wysokość (mm): 750

Wewnętrzna szerokość (mm): 910

Wewnętrzna głębokość (mm): 610

Wewnętrzna wysokość (mm): 140

Waga (kg): 187

Moc elektryczna (kW): 12.8

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

PIECE DO PIZZY GASTRONOMICZNE

Piec do pizzy E-Line 2x6x30 szeroki z płytą szamotową i temperaturą do 500°C

Piec do pizzy E-Line 2x6x30 szeroki to urządzenie przeznaczone do pracy w gastronomii, wyposażone w dwie komory wypiekowe oraz powierzchnię roboczą opartą na **płytach szamotowych**.

Zakres pracy do **500°C**, **niezależne sterowanie grzałkami górnymi i dolnymi** oraz

kominek odprowadzający parę pozwalają kontrolować warunki wypieku w każdej komorze.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

POJEMNOŚĆ

2 × 6 × 30 cm

TEMPERATURA

do 500°C

MOC

12.8 kW

ZASILANIE

400 V

KOMORY

2

WAGA

187 kg

FUNKCJONALNOŚĆ

Elementy wspierające proces wypieku

- płyty szamotowe w komorze
- niezależne sterowanie grzałką górną i dolną
- zakres pracy do 500°C
- oświetlenie komory
- kominiek odprowadzający parę

KONSTRUKCJA

Materiały i wykonanie

- panel frontowy ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

WYMIARY I INSTALACJA

Parametry fizyczne

- szerokość: 1150 mm
- głębokość: 735 mm
- wysokość: 750 mm
- wymiary wewnętrzne: 910 × 610 × 140 mm
- waga: 187 kg

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia

Pojemność

Zasilanie

Moc kW

Napięcie

Szerokość

Głębokość

Wysokość

Waga

Wewnętrzna szerokość

Wewnętrzna głębokość

Wewnętrzna wysokość

Karta gwarancyjna

Zorganizuj wypiek w dwóch niezależnych komorach

Wybierz piec zapewniający kontrolę temperatury i stabilne warunki pracy w gastronomii.