

Piec do pizzy E-Line 2x6x30 szeroki GGF 781522

Producent: GGF

Nr referencyjny: 781522

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1150
Głębokość (mm): 735
Wysokość (mm): 750
Waga (kg): 187
Moc elektryczna (kW): 12.8
Napięcie (V): 400
Zasilanie: prąd
Wewnętrzna szerokość (mm): 910
Wewnętrzna głębokość (mm): 610
Wewnętrzna wysokość (mm): 140
Marka: GGF
Linia: E-Line

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

201 kg

FUNKCJONALNOŚĆ

Elementy wspierające proces wypieku

- **płyty szamotowe** w komorze
- **niezależne sterowanie grzałką górną i dolną**
- **zakres pracy do 500°C**
- **oświetlenie komory**
- **kominek 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:** 201 kg

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	piekarnik
Pojemność	36 l
Zasilanie	gaz
Moc	8 kW
Napięcie	230 V
Szerokość	1150 mm
Głębokość	735 mm

Wysokość	59 cm
Waga	27 kg
Wewnętrzna szerokość	40 cm
Wewnętrzna głębokość	60 cm
Wewnętrzna wysokość	40 cm
Karta gwarancyjna	tak

Zorganizuj wypiek w dwóch niezależnych komorach

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