

Piec do pizzy GGF, 2.2kW GGF 782100

Producent: GGF

Nr referencyjny: 782100

Cechy produktu

Szerokość (mm): 555
Głębokość (mm): 460
Wysokość (mm): 290
Waga (kg): 26
Moc elektryczna (kW): 2.2
Napięcie (V): 230
Wewnętrzna szerokość (mm): 405
Wewnętrzna głębokość (mm): 405
Wewnętrzna wysokość (mm): 110
Marka: GGF

PIECE DO PIZZY GASTRONOMICZNE

Piec do pizzy GGF 2.2 kW do pizzy 40 cm z płytą szamotową i temperaturą do 500°C

Piec do pizzy GGF 2.2 kW to kompaktowe urządzenie gastronomiczne przeznaczone do wypieku pizzy o średnicy **do 40 cm**. Model został zaprojektowany z myślą o stabilnej pracy, wysokiej temperaturze oraz kontroli procesu wypieku.

Zakres pracy do 500°C, **płyta szamotowa** oraz **niezależne sterowanie grzałkami** pozwalają precyzyjnie dostosować warunki pieczenia do rodzaju pizzy.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

ŚREDNICA PIZZY

40 cm

TEMPERATURA

do 500°C

MOC

2.2 kW

ZASILANIE

230 V

KOMORA

405 × 405 × 110 mm

WAGA

26.7 kg

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Kontrola procesu wypieku i stabilna praca

- **temperatura do 500°C** umożliwia pracę w wysokim zakresie wypieku
- **płyta szamotowa** stabilizuje warunki pieczenia w komorze
- **niezależne sterowanie grzałkami** pozwala kontrolować górę i dół wypieku
- **kompaktowa konstrukcja** ułatwia ustawienie urządzenia w przestrzeni roboczej

KONSTRUKCJA I WYKONANIE

Elementy konstrukcyjne urządzenia

- **obudowa ze stali malowanej na czarno**
- **komora z płytą szamotową**
- **niezależne sterowanie grzałkami**

WYMIARY I INSTALACJA

Parametry fizyczne

- **szerokość:** 555 mm
- **głębokość:** 460 mm
- **wysokość:** 290 mm
- **komora wewnętrzna:** 405 × 405 × 110 mm
- **waga:** 26.7 kg

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Średnica pizzy	30 cm
Temperatura pracy	500°C
Moc	1.1 kW
Napięcie	230 V
Szerokość	555 mm
Głębokość	460 mm
Wysokość	290 mm
Waga	26.7 kg
Wewnętrzna szerokość	405 mm

Wewnętrzna głębokość	405 mm
Wewnętrzna wysokość	90 mm

Wybierz piec do pizzy dopasowany do Twojej produkcji

Postaw na urządzenie zapewniające kontrolę temperatury, stabilne warunki wypieku i powtarzalność pracy.