



Piec do pizzy, 3-poziomowy BASIC 3/50 Glass and Light, 6 termostatów Hendi 201046

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 201046

Cechy produktu

- Umożliwia jednoczesny wypiek aż 3 blach z pizza o wymiarach 600x400 mm lub 3 pizz O450 mm, lub większą ilość mniejszych pizz
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Pozostała część obudowy ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Przeszkłone drzwi oraz wewnętrzne oświetlenie komory (12 V) pozwalają na obserwacje wypieku pizzy w komorze
- Dno komory wyłożone szamotem dla szybkiego i równomiernego nagrzania komory
- Oddzielne grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Oddzielone sterowanie temperatura dzięki termostatom dedykowanym dla każdej grzałki oddzielnie
- Moc pojedynczej grzałki: 2 kW
- Łączna ilość grzałek: 6 szt.
- Łączna ilość termostatów: 6 szt.
- ilość komór 3
- wymiary zewnętrzne 915x690x(H)900 mm
- wymiary wewnętrzne 3x 620x500x(H)120 mm
- zakres temperatury od 50°C do 455°C