

Piec do pizzy Basic 2/50 Vetro, Prismafood, 400V/6000W, 915x621x527mm Prismafood 1F010036

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1F010036

Cechy produktu

Długość (mm): 915
Szerokość (mm): 621
Wysokość (mm): 527
Moc wejściowa (W): 6000
Napięcie (V): 400
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 450
Ilość komór: 2
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Minutnik: 15
Komory pieca: 2
Wewnętrzna długość (mm): 620
Wewnętrzna szerokość (mm): 500
Wewnętrzna wysokość (mm): 120

PIEC DO PIZZY ELEKTRYCZNY · PRISMAFOOD

Piec do pizzy Prismafood Basic 2/50 Vetro — 2 komory, dno szamotowe, do 450 °C

Piec do pizzy Prismafood Basic 2/50 Vetro to profesjonalne, elektryczne urz?dzenie z **dwiema niezale?nymi komorami** i **dnem wy?o?onym szamotem**, które akumuluje ciep?o i daje chrupi?cy spód pizzy. Wysoka temperatura pracy do 450 °C pozwala piec szybko i powtarzalnie, jak w prawdziwej pizzerii.

Ka?da komora ma grza?ki górne i dolne sterowane niezale?nymi termostatami, a o?wietlenie komory u?atwia kontrol? wypieku. Front wykonano ze stali nierdzewnej, obudow? ze stali malowanej na czarno, a izolacj? z we?ny mineralnej. Obs?uga jest prosta — sterowanie elektromechaniczne i minutnik. Urz?dzenie zasilane jest z sieci 400 V i wymaga pod??czenia przez elektryka.

Dno szamotowe2 niezale?ne komoryFront ze stali nierdzewnej



Dwie niezale?ne komory Pieczenie na dwóch poziomach jednocze?nie, ka?da komora z osobnymi termostatami.

Dno komory wy?o?one szamotem Akumuluje i równomiernie oddaje ciep?o — chrupi?cy, dobrze wypieczony spód.

Grza?ki górne i dolne Niezale?na regulacja góry i do?u daje pe?n? kontrol? nad wypiekiem.

Wysoka temperatura i o?wietlenie komory Do 450 °C dla szybkiego pieczenia, z podgl?dem wn?trza podczas pracy.

Dlaczego warto wybra? Basic 2/50 Vetro?

Pizza jak z pizzerii — szamotowe dno i temperatura do 450 °C daj? chrupi?cy spód.

Wi?ksza wydajno?? — dwie komory piek? równolegle — wi?cej wypieków w tym samym czasie.

Pe?na kontrola wypieku — niezale?ne termostaty grza?ek górnych i dolnych w ka?dej komorze.

Solidna, trwa?a konstrukcja — front ze stali nierdzewnej, stalowa obudowa i izolacja z we?ny mineralnej.

Prosta obs?uga — intuicyjne sterowanie elektromechaniczne oraz minutnik.

Idealny do

PizzerieRestauracjeBaryBistroFoodcourtyPizzaZapiekanki

Dane techniczne

Marka	Prismafood
Model	Mod. 2/50 Vetro
Nr katalogowy	NF0100136
Liczba komór	2
Zakres temperatury	50 - 450 °C

Sterowanie	Sterowanie mechaniczne
Element grzewczy	Element grzewczy (grzałki w ka?dej komorze)
Regulacja grzałek	Regulacja grzałek termostaty
Minutnik	Minutnik
Drzwi komory	Drzwi komory szamotem
Oświetlenie komory	Oświetlenie komory
Front	Front nierdzewna
Obudowa	Obudowa malowana na czarno
Izolacja	Izolacja mineralna

6000 W (6 kW)	
Zasilanie	
Instalacja przez elektryka	
Pod??czenie do wody	
Programowalny / sonda	
915 × 621 × 527 mm (d?. × szer. × wys.)	
Wymiary komory (d?. × szer. × wys.)	

Szamotowe dno i temperatura do 450 °C daj? efekt jak z pizzerii, a dwie komory zwi?kszaj? wydajno??. Zamów piec Prismafood Basic 2/50 Vetro — a w razie pyta? o instalacj? 400 V ch?tnie doradzimy.