



## **Piec do pizzy F-Digital Line, 2x4x36, U 400 V, P 12 kW GGF 781622**

Producent: GGF

Nr referencyjny: 781622

### Cechy produktu

Linia: F-Digital Line

Szerokość (mm): 1010

Głębokość (mm): 850

Wysokość (mm): 750

Wewnętrzna szerokość (mm): 720

Wewnętrzna głębokość (mm): 720

Wewnętrzna wysokość (mm): 140

Waga (kg): 174

Napięcie (V): 400

Zasilanie: prąd

Moc elektryczna (kW): 12

### PIECE DO PIZZY GASTRONOMICZNE

## **Piec do pizzy F-Digital Line 2x4x36 – 2-komorowy, 400 V, 12 kW**

**Piec do pizzy F-Digital Line 2x4x36** umożliwia jednoczesny wypiek **8 pizz o średnicy 36 cm** (układ 2 × 4), zapewniając wysoką wydajność w gastronomii. Dwie komory robocze pozwalają na równoległą pracę i lepszą organizację produkcji.

**Wielogrzałkowy system grzewczy, płyta szamotowa na dnie komory oraz**

---

**elektroniczne sterowanie Digital** zapewniają kontrolę nad procesem wypieku i powtarzalność efektów.

#### NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

## Szybki przegląd urządzenia

#### Konfiguracja

**2 × 4 × 36 cm**

#### Moc

**12 kW**

#### Zasilanie

**prąd 400 V**

#### Sterowanie

**Digital**

#### Waga

---

**174 kg**

## FUNKCJONALNOŚĆ I KONTROLA

# Co wpływa na jakość wypieku?

- wielogrzałkowy system grzewczy zapewniający równomierne nagrzewanie
- płyta szamotowa na dnie komory poprawiająca strukturę i wypiek ciasta
- kominiek do odprowadzania pary stabilizujący warunki w komorze
- elektroniczny panel sterowania Digital umożliwiający precyzyjne ustawienia

## KONSTRUKCJA URZĄDZENIA

- front ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- panel sterowania zwiększa szerokość o 130 mm
- dedykowana podstawa: 782013
- karta gwarancyjna: tak

## WYMIARY I PRZESTRZEŃ ROBOCZA

- komora: 720 × 720 × 140 mm
  - wymiary zewnętrzne: 1010 × 850 × 750 mm
  - waga urządzenia: 174 kg
-

# Postaw na powtarzalny wypiek i wydajność

Wybierz piec, który pozwala kontrolować proces wypieku i pracować jednocześnie na dwóch komorach – bez kompromisów jakościowych.