

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

Producent: GGF

Nr referencyjny: 781622

Cechy produktu

Szerokość (mm): 1010
Głębokość (mm): 850
Wysokość (mm): 750
Waga (kg): 174
Moc elektryczna (kW): 12
Napięcie (V): 400
Zasilanie: prąd
Wewnętrzna szerokość (mm): 720
Wewnętrzna głębokość (mm): 720
Wewnętrzna wysokość (mm): 140
Marka: GGF
Linia: F-Digital Line

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
- **kominek 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.