

# PM 844ED Piec do pizzy 4-komorowy sterowany elektronicznie PizzaMaster 00031336

Producent: PizzaMaster

Nr referencyjny: 00031336

## Cechy produktu

| |
|---|
| Wymiary (mm): 2070x1025x1500/1995 |
| Waga (kg): 1006 |
| Moc elektryczna (kW): 68 |
| Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz |
| Ilość komór: 4 |
| Wymiary wewnętrze (mm): 1640x820x210 |

- regulacja temperatury: do 400°C
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowe w każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i awarii
- wytrzymałe, łatwe do otwarcia drzwi z szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- podstawa z blokowanymi kółkami (oprócz pieców 5-komorowych)
- wysuwana przednia półka pomocnicza
- zintegrowany okap
- wyposażenie opcjonalne (za dopłatą): podwyższenie komory do 245 mm
- Power Guard – system regulacji mocy (oprócz pieców 1-komorowych)
- Steam System (za jednej komory) – system wytwarzania pary
- wersja z zakresem do 500°C
- 7-dniowy timer
- możliwość wykonania w wersji morskiej
- kolorystyka Phantom Black
- dodatkowa wysuwana półka (oprócz podstaw z szafką)
- uchwyt na łopaty
- stojak na olej i przyprawy
- podstawa z szafką lub garownikiem
- kolorystyka Phantom Black: cena netto + 21%