

Piec do pizzy 2-komorowy sterowany elektronicznie PizzaMaster 00031464

Producent: PizzaMaster

Nr referencyjny: 00031464

Cechy produktu

Wymiary (mm): 775x725x800
Waga (kg): 168
Moc elektryczna (kW): 26.26
Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz
Ilość komór: 2
Wymiary wewnętrze (mm): 535x535x85 (4szt)

- regulacja temperatury: do 400°C
- elektroniczny panel sterowania
- podwójne oświetlenie ksenonowew każdej komorze
- płyta szamotowa wykonana jest ze specjalnej, naturalnej gliny
- funkcja Turbo-start - natychmiastowe nagrzanie pieca
- wskaźniki termostatu, Turbo-start i serwisu
- wytrzymałe, łatwe do otworzenia drzwi z przestronną szybą odbijającą ciepło
- auto-timer z alarmem
- cyfrowy wyświetlacz temperatury
- regulowane odprowadzenie pary
- dodatkowa płyta szamotowa w komorze wraz z elementem sterującym i grzejnym (tylko w modelach oznaczonych *). wyposażenie opcjonalne (za dopłatą): 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 (na zapytanie)
- podstawy