

Piec do pizzy Basic XL 44, Prismafood, 2 komory, 400V/12000W, 1000x955x745mm Prismafood 1F010205

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1F010205

Cechy produktu

Długość (mm): 1000
Szerokość (mm): 955
Wysokość (mm): 745
Moc wejściowa (W): 12000
Napięcie (V): 400
Temperatura min. (°C): 50
Temperatura max. (°C): 450
Panel sterowania: Analogowy
Element grzewczy : Grzałka
Minutnik: 15
Komory pieca: 2
Wewnętrzna długość (mm): 720
Wewnętrzna szerokość (mm): 720
Wewnętrzna wysokość (mm): 140

Piec do pizzy Basic XL 44 Prismafood jest wyposażony w indywidualne grzałki i termostaty dla każdej komory. Cegły szamotowe i izolacja z wełny mineralnej zapewniają efektywne gotowanie, a oświetlenie wewnętrzne zwiększa wygodę użytkowania.
Front wykonany ze stali nierdzewnej.
Obudowa wykonana ze stali.
Izolacja wykonana z wełny mineralnej.
Sterowanie mechaniczne.
Oświetlenie komory.
Dno komory wyłożone szamotem.
Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
Termometr oddzielnie dla każdej komory
Zakres temperatur: Od 50°C do 450°C.
Wymiary wewnętrzne komory: 2x 720x720x(H)140 mm.