



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

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1F010205

Cechy produktu

Element grzewczy : Grzałka

Długość (mm): 1000

Szerokość (mm): 955

Wewnętrzna długość (mm): 720

Wysokość (mm): 745

Wewnętrzna szerokość (mm): 720

Wewnętrzna wysokość (mm): 140

Temperatura min. (°C): 50

Temperatura max. (°C): 450

Napięcie (V): 400

Komory pieca: 2

Moc wejściowa (W): 12000

Minutnik: 15

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Panel sterowania: Analogowy

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 użytkownika.

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 (górze i dole)

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.