



Piec do pizzy 3-stopniowy Basic 3/50 Glass and Light, Prismafood, 400V/1200W, 915x690x900mm 1F010176

Producent: Prismafood

Nr referencyjny: 1F010176

Cechy produktu

Długość (mm):	915
Szerokość (mm):	690
Wysokość (mm):	900
Moc wejściowa (W):	1200
Napięcie (V):	400
Temperatura min. (°C):	50
Temperatura max. (°C):	450
Liczba drzwi:	3
Panel sterowania:	Analogowy
Element grzewczy :	Grzałka
Minutnik:	15
Komory pieca:	3
Wewnętrzna długość (mm):	620
Wewnętrzna szerokość (mm):	500
Wewnętrzna wysokość (mm):	120

- Umożliwia jednoczesny wypiek aż 3 blach z pizzą o wymiarach 600x400 mm lub 3 pizz ø450 mm, lub większą liczbę mniejszych pizz
- Front ze stali nierdzewnej
- Pozostała część obudowy ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Przeszkłone drzwi i wewnętrzne oświetlenie komory (12 V) pozwalają na obserwację wypieku pizzy w komorze
- Dno komory wyłożone szamotem dla szybkiego i równomiernego nagrzania komory
- Oddzielne grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Oddzielone sterowanie temperaturą dzięki osobnym termostatom dla każdej grzałki
- Moc pojedynczej grzałki: 2 kW
- Łączna liczba grzałek: 6 szt.
- Łączna liczba termostatów: 6 szt.
- Sterowanie elektromechaniczne