

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-dwukomorowy-elektryczny-8x36-one-44-xl-start44-big-p-54936.html>



Piec do pizzy dwukomorowy elektryczny | 8x36 | One 44 XL (Start44 BIG)

Cena brutto	9 338,16 zł
Cena netto	7 592,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoOne 44 XL
Kod producenta	One 44 XL
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory Powiększona komora Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku Nowoczesny design oraz profilowana komora Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne Izolacja z wełny mineralnej Wewnętrzne oświetlenie komory Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej Wentylowane płyty szamotowe Możliwość dokupienia okapu Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm) Możliwość wyposażenia w górną płytę szamotową Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Parametry techniczne: Wymiary wewnętrzne [mm]: 720x720x140 (x2) Wymiary zewnętrzne [mm]: 950x865x710 Ilość komór: 2 Moc [kW]: 12 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-400 Waga [kg]: 108 Pojemność pizz: 8x 36 cm Ilość blach 60x40 cm: 2 Wyposażenie dodatkowe: Okap KXL 4/44 Podstawa pod piec SXL 4/44 Górna płyta szamotowa górna MOD. XL 44 R możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150zł netto Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 44 XL? W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech Możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory Termometr pokazujący temperaturę wewnątrz komory Dolna powierzchnia komory wyłożona szamotem Temperatura maksymalna to aż 400°C Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia