

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-dwukomorowy-12x36-top-d-66-xl-tecprod66-p-54957.html>



Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | 12x36 | TOP D 66 XL (TecproD66)

Cena brutto	21 539,76 zł
Cena netto	17 512,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoTOP D 66 XL
Kod producenta	TOP D 66 XL
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Piec do pizzy o dużej wydajności cieplnej i niskim zużyciu energetycznym Posiada elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym Hartowane szkło i folia niskoemisyjna zmniejszają utratę ciepła Specjalnie wyprofilowana obudowa niweluje spadki temperatury w komorze podczas otwierania drzwi Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej Regulacja temperatury do 450°C Profesjonalne zawiasy sprężynowe umożliwiają bezpieczne otwieranie drzwiczek Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji Prosty i wygodny manualny panel sterowania Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze Dolne i górne grzałki sterowane oddzielnie Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia Wewnętrzne oświetlenie halogenowe komory Wentylowane płyty szamotowe Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną Możliwość dokupienia okapu Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm) Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Parametry techniczne: Wymiary wewnętrzne [mm]: 720x1080x140 (x2) Wymiary zewnętrzne [mm]: 950x1265x710 Ilość komór: 2 Moc [kW]: 18 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-450 Waga [kg]: 159 Pojemność pizz: 12x 36 cm Ilość blach 60x40 cm: 4 Wyposażenie dodatkowe: Okap KXL 6/66 Podstawa pod piec SXL 6/66 Górna płyta szamotowa MOD. XL 66 R możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality TECPRO D 66? W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech Zwiększona izolacja komory Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi Szerokie okno rewizyjne wykonane ze specjalnego szkła zmniejszającego utratę ciepła Profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi Temperatura maksymalna to aż 450°C Wyposażony w precyzyjny, elektroniczny panel sterowania Izolująca opaska wokół drzwi pieca Micro okap umieszczony nad drzwiami zmniejszający wydobywanie się ciepła z pieca Regulacja poziomu wilgotności poprzez dźwignię otwarcia komina Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski Do pobrania: Instrukcja obsługi 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