

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Dane aktualne na dzień: 26-04-2024 08:49

Link do produktu: <https://www.gastrofrost.pl/piec-do-pizzy-dwukomorowy-elektryczny-8x33-cm-one-44-start44-p-17311.html>



Piec do pizzy dwukomorowy elektryczny | 8X33 CM | ONE 44 (START44)

Cena brutto	7 675,20 zł
Cena netto	6 240,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	One 44
Producent	Resto Quality
Zadzwoń po dodatkowy rabat !	

Opis produktu

Piec do pizzy dwukomorowy elektryczny | 8X33 | ONE 44 (START44)

- piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- 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 podstawy oraz okapu
- urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki
- możliwość zamontowania kabla 3 m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto

Parametry techniczne:

Wymiary wewnętrzne [mm]: 660x660x140 (x2)

Wymiary zewnętrzne [mm]: 930x810x710

Ilość komór: 2

Moc [kW]: 10

Zasilanie [V]: 400

Temperatura [°C]: 50-400

Waga [kg]: 101

Pojemność pizz: 8x 33 cm

Ilość blach 60x40 cm: 2

Sklep internetowy Gastro Frost

In The Woods Sławomir Jarzec
ul Leśna 25, 87-162 Obory, Kujawsko-Pomorskie
Nip: 8792076252, Regon: 362030348
tel. 574 760 441, 56 300 02 16,
e-mail: handlowy@gastrofrost.pl
Numer konta bankowego: 58 1140 2004 0000 3302 7577 0172

Aksesoria dodatkowe:

Okap KB 4/44

Podstawa pod piec SB 4/44

Możliwość zamontowania kabla 3 m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 44?

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

12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski