

Piec do pizzy ST415



- ▶ Kompaktowy piec do pizzy do przyrządzania świeżej lub podpieczonej pizzy



- ▶ Wielkość wsadu: 1 pizza Ø 40 cm



- ▶ Ustawianie programatora czasowego
 - ✓ 0 – 120 minut
 - ✓ Tryb ciągły
 - ✓ Sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- ▶ Z wziernikiem

Opis

Kompaktowy piec do pizzy to idealny wybór dla bistro, barów czy snack-barów. Grzałka górna i dolna z możliwością oddzielnego włączania umożliwiają wypiekanie chrupiącej pizzy o średnicy 40 cm na kamieniu do pizzy Wziernik i programator czasowy gwarantują doskonałe rezultaty.

Cechy

- | | |
|---|---|
| • Materiał komory: | stal nierdzewna |
| • Kolor: | Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia |
| • Wsad: | Srebrny |
| • Funkcje piekarnika: | 1 pizza Ø 40 cm |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: | Grzałka górna / dolna |
| • Ilość komór: | Tak |
| • Wymiary wewnętrzne: | 1 |
| • Zakres temperatury: | szer. 415 x gł. 410 x wys. 120 mm |
| • Wskaźnik temperatury: | 50 °C do 350 °C |
| • Timer: | nie |
| • Oświetlenie wewnętrzne: | Tak |
| • Seria pieców do pizzy: | Tak |
| • Izolacja: | - |
| • Wziernik: | bawełna |
| | Tak |

▶ Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy ST415

- właściwości:
 - programator czasowy: w zakresie 0 - 120 minut lub tryb ciągły
 - czas nagrzewania: 10 minut
 - sygnał dźwiękowy po upływie czasu
- Moc przyłączeniowa: 2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 565 x gł. 585 x wys. 265 mm
- waga: 20,5 kg



Piec do pizzy ST415 produkty dodatkowe

Łopatka dopizy AL



- Długość rączki: 1000 mm
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg

Nr art. 100927
GTIN 4015613527949

Nóż do pizzy



- Średnica noża: 100 mm
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg

Nr art. 100928
GTIN 4015613527956