

Piec do pizzy ST340



Opis

Idealny dla początkujących piec do produkcji pizzy, podplomyków, pizzowych bułeczek, a także bagietek w mniejszych ilościach. Dzięki dołączonej do zestawu cegle szamotowej pizza i inne wypieki zyskają ten niepowtarzalny, charakterystyczny dla kamiennego pieca smak, któremu towarzyszyć będzie chrupkość i kruchość.

Cechy

- | | |
|---|--|
| • Materiał komory: | Stal
Ocynkowane |
| • Kolor: | Srebrny |
| • Wsad: | 1 pizza Ø 33,5 cm |
| • Funkcje piekarnika: | Grzałka górna / dolna
Funkcja pieczenia w trybie ciągłym |
| • Grzałka górna / dolna z osobną regulacją: | Nie |
| • Ilość komór: | 1 |
| • Wymiary wewnętrzne: | szer. 342 x gł. 345 x wys. 70 mm |
| • Zakres temperatury: | 50 °C do 250 °C |
| • Wskaźnik temperatury: | nie |
| • Timer: | Tak |
| • Oświetlenie wewnętrzne: | Nie |
| • Seria pieców do pizzy: | - |
| • Izolacja: | wełna szklana |
| • Wziernik: | Tak |
| • właściwości: | Do wyboru możliwość wykorzystania rusztu do pizzy i cegły szamotowej |

► Dalej na następnej stronie



- Wsad pizzy
- ✓ 1 pizza, Ø 335 mm



- Funkcje pieca
- ✓ grzałka górna / dolna



- Timer



- Do wyboru
- ✓ Ruszt do pizzy lub cegła szamotowa



- W zestawie
- ✓ Uchwyt do rusztu

Piec do pizzy ST340

- Moc przyłączeniowa: 1.5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Przyłącze urządzenia: Gotowe do podłączenia
- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 510 x gł. 500 x wys. 270 mm
- waga: 21,5 kg



Piec do pizzy ST340 produkty dodatkowe

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

Łopatką 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

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



- Wersja: Okrągłe
spód perforowany
powłoka nieprzywierająca (xynflon)
krawędź wzmocniona
- Średnica pizzy: 290 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 270 °C

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357