One 4

Piec do pizzy jednokomorowy elektryczny | 4x33 | One 4 (Start4)

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne







Opis

- 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 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]	**660x660x140**
Wymiary zewnętrzne [mm]	**930x810x400**
Ilość komór	**1**
Moc [kW]	**5**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura [°C]	**50-400**
Waga [kg]	**62**
Pojemność pizz	**4x 33 cm**
Ilość blach 60x40 cm	**1**

Akcesoria dodatkowe

- Okap KB 4/44
- Podstawa pod piec SB 4/44

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 4?

- 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

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.