# One 66

## Piec do pizzy dwukomorowy elektryczny | 12x33 | One 66 (Start66)

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] | **660x990x140 (x2)** |
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **930x1140x710** |
| Ilość komór | **2** |
| Moc [kW} | **14,4** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Temperatura [°C] | **50-400** |
| Waga [kg] | **135** |
| Pojemność pizz | **12x 33 cm** |
| Ilość blach 60x40 cm | **4** |

## Akcesoria dodatkowe

- Okap KB 6/66
- Podstawa pod piec SB 6/66

## Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 66?

- 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.