VULCANO 40+40

Piec do pizzy elektryczny | dwukomorowy | szamotowy do zapiekanek | VULCANO 40+40

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne

Opis

- Piec do pizzy Vulcano to sprzęt dla profesjonalistów
- Świetnie sprawdzi się w pizzerii, restauracji, barze z przekąskami, bistro, a nawet w food trucku
- Równomierne rozprowadzanie ciepła to zasługa kamiennej ognioodpornej płyty
- Piec do pizzy posiada kompaktowe wymiary i wytrzymałą konstrukcję, wykonaną ze stali nierdzewnej
- Vulcano charakteryzuje się długą żywotnością oraz solidnym wykonaniem
- Wewnętrzne oświetlenie sprawia, że wygodnie skontrolujesz proces pieczenia
- Prosty w obsłudze
- Regulacja temperatury górnej i dolnej grzałki
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla obserwacji procesu pieczenia
- Sterowanie odbywa się za pomocą wygodnych pokręteł

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**560x460x540**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**400x400x110**
Zakres temperatury [°C]	**do 400**
Pojemność pizz	**2x40 cm**
Waga [kg]	**46**
Moc [kW]	**4,4**
Zasilanie [V]	**400**

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.