

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizzy-dwukomorowy-z-kamieniem-szamotowym-na-8-pizz-sr-25-cm-8400-w-p-57225.html>



## Piec do pizzy dwukomorowy z kamieniem szamotowym na 8 pizz śr. 25 cm 8400 W

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>5 886,05 zł</b>   |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Numer katalogowy | <b>1026487</b>       |
| Kod producenta   | <b>1026487</b>       |
| Kod EAN          | <b>4062859287694</b> |

### Opis produktu

Kod producenta: **10013500**

**Piec do pizzy marki Royal Catering** umożliwia przygotowanie różnych rodzajów pizzy, tart, lahmacun czy focaccie. Sprawdzi się we włoskich pizzeriach, kawiarniach, barach z przekąskami czy w miejscach oferujących różnorodne wypieki. Piec wyposażono w **dwie duże komory** z ogniotrwałymi płytami z **kamienia szamotowego** oraz **oddzielnie regulowane grzanie góra/dół do 450°C**. Dzięki mocnej izolacji piec nagrzewa się w zaledwie **35 min** i optymalnie utrzymuje temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Pieczenie świeżej pizzy na średnio grubym cieście przy maksymalnej temperaturze zajmuje tylko **2 minuty**. Pozwala to w mgnieniu oka serwować klientom gotowe dania. Komory pieca pomieszczą **po 4 pizze o średnicy 25 cm**. Niezależnie od tego, czy będzie ona w stylu chicagowskim z grubym spodem i dodatkami, al taglio czy tureckim lahmacun, we wnętrzu o wysokości 15 cm perfekcyjnie można przygotować różne specjały. Dwa przełączniki służą do włączenia grzania i oświetlenia komór. Można też niezależnie ustawić temperaturę górnej i dolnej grzałki, aby uzyskać idealnie roztopiony ser na chrupiącem spodzie. Dzięki **mocy 8400 W** piec szybko osiąga temperaturę **450°C**. Płyty szamotowe zapewnią optymalną dystrybucję ciepła. Wyjątkowo duże drzwi na zawiasach i szerokie uchwyty pozwalają bezpiecznie wyjąć pizzę z pieca, nawet gdy jest nagrzany. Urządzenie wykonano z wytrzymałej stali nierdzewnej i stali ocynkowanej, dzięki czemu jest bardzo trwałe. Z łatwością znosi codzienne użytkowanie w restauracjach o dużym ruchu. Gładkie i wytrzymałe powierzchnie można wyczyścić w zaledwie kilka minut. Antypoślizgowe nóżki gwarantują stabilność urządzenia i zapobiegają porysowaniu blatu.

### Cechy produktu:

- Piec do pizzy z mocną grzałką i doskonałą izolacją zapewnia stałą temperaturę do 450°C oraz krótki czas nagrzewania i pieczenia,
- Elektryczny piekarnik do pizzy posiada niezależną regulację dolnego i górnego grzania dla idealnie przyrządzonych potraw,
- Dwie duże komory pomieszczą po 4 pizze o średnicy do 25 cm i różnej wysokości np. w stylu chicagowskim czy nowojorskim,
- Odporny na pęknięcia i trwały kamień szamotowy zapewnia chrupiącą pizzę za każdym razem,
- Odporna na korozję i gładka obudowa ze stali nierdzewnej, łatwa w czyszczeniu.

### Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10013500**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCPO-1006-N**
- Seria - **ECO**
- Obsługa - **Ręczna**
- Faza - **3/N/PE**
- Materiał - **Stal nierdzewna**
- Stal galwanizowana - **Gлина ogniotrwała**
- Połączenie - **Elektryczne**
- Kolor - **Srebrny metalik**

- 
- - Metoda grzania - **Grzanie góra/dół**
  - - Napięcie [V] - **400**
  - - Moc [W] - **8400**
  - - Maksymalna temperatura [°C] - **450**
  - - Komin - **Nie**
  - - Szamot - **Tak**
  - - Minutnik - **Nie**
  - - Szklane okno - **Tak**
  - - Otwory wylotowe - **Tak**
  - - Otwory wentylacyjne - **Tak**
  - - Antypoślizgowe nóżki - **Tak**
  - - Do focacci - **Tak**
  - - Do pizzy sycylijskiej - **Tak**
  - - Do pizzy neapolitańskiej - **Tak**
  - - Do pizzy w stylu nowojorskim - **Tak**
  - - Do lahmacuna - **Tak**
  - - Niezależnie regulowane komory - **Tak**
  - - Do pizzy al Taglio - **Tak**
  - - Natężenie prądu - **12 Ah**
  - - Długość przewodu - **200 m**
  - - Czas nagrzewania - **35 m**
  - - Głębokość - **70 cm**
  - - Wysokość - **71 cm**
  - - Długość - **77 cm**
  - - Czas pieczenia pizzy - **2 m**
  - - Głębokość wewnętrzna - **50.4 cm**
  - - Wysokość wewnętrzna - **15 cm**
  - - Długość wewnętrzna - **50.4 cm**
  - - Maksymalna średnica pizzy - **25 cm**
  - - Liczba komór - **2**
  - - Liczba pizz na komorę - **4**
  - - Wymiary (DxSxW) - **76.5 x 77 x 71 cm**
  - - Waga - **95 kg**
  - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **83 x 76 x 84 cm**
  - - Waga wysyłki - **124 kg**

**W zestawie:**

- - Piec do pizzy
- - 2 uchwyty drzwiowe