

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizzy-elektryczny-z-kamieniem-szamotowym-na-1-pizze-sr-35-cm-2000-w-p-57280.html>



Piec do pizzy elektryczny z kamieniem szamotowym na 1 pizzę śr. 35 cm 2000 W

Cena	880,99 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026549
Kod producenta	1026549
Kod EAN	4062859287649

Opis produktu

Kod producenta: **10013495**

Piec do pizzy marki Royal Catering pozwala przygotować różne rodzaje pizz, tart, lahmacun czy focaccię. Dzięki mocnej izolacji piec gastronomiczny nagrzewa się w zaledwie **22 min** i optymalnie utrzymuje temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Pieczenie świeżej pizzy na średnio grubym cieście przy maksymalnej temperaturze zajmuje tylko 6 minut. Energooszczędny piekarnik doskonale uzupełnia włoskie pizzerie, a także kawiarnie, bary z przekąskami i miejsca oferujące różne wypieki. Komora pieca pomieści **pizze o średnicy 35 cm**. Niezależnie od tego, czy będzie ona w stylu chicagowskim z grubym spodem i dodatkami, al taglio czy tureckim lahmacun, we wnętrzu o wysokości 11 cm można perfekcyjnie przygotować różne specjały. **Dwa przełączniki** służą do włączenia grzania i oświetlenia komory. Można też **niezależnie ustawić temperaturę górnej i dolnej grzałki** za pomocą pokręteł, aby uzyskać idealnie roztopiony ser na chrupiącym spodzie. **Moc 2000 W** pozwala szybko osiągnąć temperaturę **350°C**. Płyta szamotowa zapewnia optymalną dystrybucję ciepła. Wyjątkowo duże drzwi na zawiasach i szeroki uchwyt pozwalają bezpiecznie wyjąć pizzę z pieca, nawet gdy jest nagrzany. Urządzenie wykonano z wytrzymałej stali nierdzewnej i stali ocynkowanej, dzięki czemu jest bardzo trwałe. Urządzenie z łatwością znosi codzienne użytkowanie w restauracjach o dużym ruchu. Dzięki gładkim i wytrzymałym powierzchniom piekarnik jest łatwy w czyszczeniu. **Antypoślizgowe nóżki** gwarantują stabilność urządzenia i zapobiegają porysowaniu blatu.

Cechy produktu:

- Piec do pizzy z mocną grzałką i doskonałą izolacją zapewnia stałą temperaturę do 350°C oraz krótki czas nagrzewania i pieczenia,
- Posiada niezależną regulację dolnego i górnego grzania dla idealnie przyrządzonych potraw,
- Duża komora pomieści pizze o średnicy do 35 cm i różnej wysokości np. w stylu chicagowskim czy nowojorskim,
- Odporna na pęknięcia i trwałe kamień szamotowy zapewnia chrupiącą pizzę za każdym razem,
- Odporna na korozję i gładka obudowa ze stali nierdzewnej łatwa w czyszczeniu.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10013495**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCPO-1001-N**
- Seria - **ECO**
- Obsługa - **Ręczna**
- Faza - **1/N/PE**
- Materiał - **Stal nierdzewna, Stal galwanizowana, Gлина ogniotrwała**
- Połączenie - **Elektryczne**
- Kolor - **Srebrny metalik**
- Metoda grzania - **Grzanie góra/dół**
- Napięcie [V] - **230**
- Moc [W] - **2000**
- Maksymalna temperatura [°C] - **350**

-
- - Komin - **Nie**
 - - Szamot - **Tak**
 - - Minutnik - **Nie**
 - - Szkłane okno - **Tak**
 - - Otwory wylotowe - **Tak**
 - - Otwory wentylacyjne - **Tak**
 - - Antypoślizgowe nóżki - **Tak**
 - - Do focacci - **Tak**
 - - Do pizzy sycylijskiej - **Tak**
 - - Do pizzy neapolitańskiej - **Nie**
 - - Do pizzy w stylu nowojorskim - **Tak**
 - - Do lahmacuna - **Tak**
 - - Niezależnie regulowane komory - **Tak**
 - - Do pizzy al Taglio - **Tak**
 - - Natężenie prądu - **8.6 Ah**
 - - Długość przewodu - **135 cm**
 - - Czas nagrzewania - **22 m**
 - - Głębokość - **48 cm**
 - - Wysokość - **31 cm**
 - - Długość - **56 cm**
 - - Czas pieczenia pizzy - **6 m**
 - - Głębokość wewnętrzna - **36 cm**
 - - Wysokość wewnętrzna - **11 cm**
 - - Długość wewnętrzna - **36 cm**
 - - Maksymalna średnica pizzy - **35 cm**
 - - Liczba komór - **1**
 - - Liczba pizz na komorę - **1**
 - - Wymiary (DxSxW) - **53 x 56 x 31 cm**
 - - Waga - **18.58 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **64 x 55 x 37 cm**
 - - Waga wysyłki - **22.7 kg**

W zestawie:

- - Piec do pizzy
- - Uchwyt drzewiowy