

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizy-elektryczny-z-kamieniem-szamotowym-na-4-pizze-sr-25-cm-4200-w-p-57281.html>



Piec do pizy elektryczny z kamieniem szamotowym na 4 pizze śr. 25 cm 4200 W

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026550
Kod producenta	1026550
Kod EAN	4062859287656

Opis produktu

Piec do pizy elektryczny z kamieniem szamotowym

Oferujemy piec do pizy, który pozwala na szybkie i efektywne przygotowanie różnych rodzajów pizy, tart czy focacci. Idealny dla profesjonalnych lokali gastronomicznych, ten piec zapewnia doskonałe rezultaty w krótkim czasie.

Korzyści:

- Efektywne pieczenie – przygotowanie pizy zajmuje zaledwie 2 minuty.
- Wysoka temperatura – osiąga maksymalnie 450°C, co pozwala na uzyskanie chrupiącego ciasta.
- Optymalna izolacja – nagrzewa się w 35 minut i utrzymuje stałą temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi.

Cechy produktu:

- Moc: **4200 W**
- Komora na 4 pizze o średnicy do **25 cm**
- Wysokość komory: **15 cm**
- Regulacja górnej i dolnej grzałki dla idealnego pieczenia
- Obudowa ze stali nierdzewnej – odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu
- Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność
- Wymiary: **76.5 x 77 x 40 cm**
- Waga: **53 kg**

Parametry techniczne:

- Numer katalogowy: **10013496**
- Model: **RCPO-1002-N**
- Napięcie: **230 V**
- Metoda grzania: **Góra/dół**
- Czas nagrzewania: **35 minut**
- Czas pieczenia: **2 minuty**

Piec do pizy to doskonałe rozwiązanie dla restauracji, pizzerii i innych lokali gastronomicznych, które chcą szybko i efektywnie serwować świeże wypieki.