

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizy-elektryczny-z-kamieniem-szamotowym-na-4-pizze-sr-30-cm-4200-w-p-57283.html>



Piec do pizy elektryczny z kamieniem szamotowym na 4 pizze śr. 30 cm 4200 W

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026552
Kod producenta	1026552
Kod EAN	4062859287670

Opis produktu

Piec do pizy elektryczny z kamieniem szamotowym na 4 pizze śr. 30 cm 4200 W

Piec do pizy marki Royal Catering to idealne rozwiązanie dla pizzerii, kawiarni oraz barów z przekąskami. Dzięki mocnej izolacji, nagrzewa się w zaledwie 40 minut, co pozwala na szybkie przygotowanie różnorodnych wypieków. Przy maksymalnej temperaturze 450°C, świeża pizza na średnio grubym cieście piecze się tylko przez 2 minuty, co umożliwia błyskawiczne serwowanie gotowych dań.

Komora pieca ma pojemność na 4 pizze o średnicy do 30 cm, co sprawia, że można w niej przygotować różnorodne specjały, w tym pizzę w stylu chicagowskim, lahmacun czy focaccię. Użytkownik ma możliwość niezależnej regulacji temperatury dla górnej i dolnej grzałki, co zapewnia idealne pieczenie.

Piec wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz stali ocynkowanej, co gwarantuje jego trwałość i odporność na codzienne użytkowanie. Gładkie powierzchnie są łatwe do czyszczenia, a antypopoślizgowe nóżki zapewniają stabilność urządzenia.

Parametry techniczne:

- **Model:** RCPO-1004-N
- **Moc:** 4200 W
- **Maksymalna temperatura:** 450°C
- **Czas nagrzewania:** 40 minut
- **Czas pieczenia pizy:** 2 minuty
- **Wymiary (DxSxW):** 87.5 x 88 x 41 cm
- **Waga:** 68 kg
- **Komora na pizzę:** 4 sztuki o średnicy 30 cm
- **Materiał:** Stal nierdzewna, stal galwanizowana, kamień szamotowy

W zestawie znajduje się piec do pizy oraz uchwyt drzewiowy. Dzięki temu urządzeniu przygotujesz idealne wypieki, które zachwycą Twoich klientów.