

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizzy-podwojny-z-kamieniem-szamotowym-na-2-pizze-sr-35-cm-4000-w-p-57282.html>



Piec do pizzy podwójny z kamieniem szamotowym na 2 pizze śr. 35 cm 4000 W

Cena	1 398,10 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026551
Kod producenta	1026551
Kod EAN	4062859287663

Opis produktu

Kod producenta: **10013497**

Piec do pizzy marki Royal Catering pozwala przygotować najróżniejsze rodzaje pizz, tart, lahmacun czy focaccię. Sprawdzi się we włoskich pizzeriach, kawiarniach, barach z przekąskami oraz w miejscach oferujących różne wypieki. Mocna izolacja sprawia, że piec nagrzewa się w zaledwie **22 min** i optymalnie utrzymuje temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Pieczenia świeżej pizzy na średnio grubym cieście przy maksymalnej temperaturze zajmuje tylko **6 minut**. Komory pieca pomieszczą **po 1 pizzę o średnicy 35 cm**. Niezależnie od tego, czy będzie ona w stylu chicagowskim z grubym spodem i dodatkami, al taglio czy tureckim lahmacun, wewnątrz o wysokości 11 cm umożliwia perfekcyjne przygotowanie różnych specjałów. Dwa przełączniki służą do włączenia grzania i oświetlenia komór. Temperatura jest regulowana niezależnie za pomocą pokręteł dla górnej i dolnej grzałki, aby uzyskać idealnie roztopiony ser na chrupiącym spodzie. Duża **moc 4000 W** pozwala szybko osiągnąć temperaturę **350°C**. Płyty szamotowe zapewniają 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. Piec z łatwością znieśnie codzienne użytkowanie w restauracjach o dużym ruchu. Gładkie i wytrzymałe powierzchnie są łatwe 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,
- Niezależna regulacja dolnego i górnego grzania dla idealnie przyrządzonych potraw,
- Dwie duże komory pomieszczą po 1 pizzę 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 jest łatwa w czyszczeniu.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10013497**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCPO-1003-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] - **4000**
- 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 - **17.3 Ah**
 - - Długość przewodu - **200 cm**
 - - Czas nagrzewania - **22 m**
 - - Głębokość - **48 cm**
 - - Wysokość - **54.5 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 - **2**
 - - Liczba pizz na komorę - **1**
 - - Wymiary (DxSxW) - **53 x 56 x 54.5 cm**
 - - Waga - **32.2 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **64 x 56 x 60 cm**
 - - Waga wysyłki - **36.9 kg**

W zestawie:

- - Piec do pizzy
- - 2 uchwyty drzwiowe