Dane aktualne na dzień: 12-07-2025 04:58

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 pizzy o średnicy 35 cm**. Niezależnie od tego, czy będzie ona w stylu chicagowskim z grubym spodem i dodatkami, al taglio czy tureckim lahmacun, wnętrze 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 zniesie 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 pizzy o średnicy do 35 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 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, Glina 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**
- - Szklane okno - **Tak**
- - Otwory wylotowe - **Tak**
- - Otwory wentylacyjne - **Tak**
- - Antypoślizgowe nóżki - **Tak**
- - Do focacci - **Tak**
- - Do pizzy sycylijskiej - **Tak**
- - Do pizzy neapolitańskiej - **Nie**
- - Do pizzu 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