

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/piec-do-pizzy-podwojny-z-szamotem-na-16-pizz-sr-33-cm-400-v-16800-w-p-57289.html>



Piec do pizzy podwójny z szamotem na 16 pizz śr. 33 cm 400 V 16800 W

Cena	10 339,95 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1026558
Kod producenta	1026558
Kod EAN	4062859287755

Opis produktu

Kod producenta: **10013506**

Piec do pizzy marki Royal Catering pozwala przygotować różne rodzaje pizz, tart, lahmacun czy focaccię. Sprawdza się we włoskiej pizzerii, kawiarni, barach z przekąskami czy w miejscach oferujących różne wypieki. Dzięki mocnej izolacji nagrzewa się w **70 min** i optymalnie utrzymuje temperaturę nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Pieczenie świeżej pizzy na średnio grubym cieście przy maksymalnej temperaturze zajmuje tylko 2 minuty. Komory pieca mieszczą **po 8 pizz o średnicy 33 cm**. Niezależnie od tego, czy będzie ona w stylu chicagowskim z grubym spodem i dodatkami, al taglio czy tureckim lahmacun, we wnętrzu o wysokości 15 cm można przygotować różne specjały. Dwa przełączniki służą do włączenia grzania i oświetlenia komór. Temperatura jest ustawiana **niezależnie dla górnej i dolnej grzałki** za pomocą pokręteł, aby uzyskać idealnie roztopiony ser na chrupiącym spodzie. **Moc 16800 W** pozwala osiągnąć **temperaturę 450°C**. Płyty szamotowe zapewniają optymalną dystrybucję ciepła. Wyjątkowo duże drzwi na zawiasach i szerokie uchwyty pozwolą bezpiecznie wyjąć pizzę z pieca, nawet gdy jest nagrzany. Piec do pizzy wykonany został z wytrzymałej stali nierdzewnej i stali ocynkowanej, dzięki czemu jest bardzo trwały. Urządzenie 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 450°C oraz krótki czas pieczenia,
- Niezależna regulacja dolnego i górnego grzania dla idealnie przyrządzonych potraw i przyłączy do odprowadzania dymu,
- Dwie duże komory mieszczą po 8 pizz o średnicy do 33 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 jest łatwa w czyszczeniu.

Parametry techniczne:

- Nr katalogowy - **10013506**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Model - **RCPO-1012-N**
- Seria - **ECO**
- Obsługa - **Ręczna**
- Faza - **3/N/PE**
- Materiał - **Stal nierdzewna, Stal malowana proszkowo, Gлина ogniotrwała**
- Połączenie - **Elektryczne**
- Kolor - **Czarny**
- Metoda grzania - **Grzanie góra/dół**
- Napięcie [V] - **400**
- Moc [W] - **16800**
- Maksymalna temperatura [°C] - **450**
- Komin - **Tak**
- Szamot - **Tak**

-
- - Minutnik - **Nie**
 - - Szklane okno - **Tak**
 - - Otwory wylotowe - **Tak**
 - - Otwory wentylacyjne - **Tak**
 - - Antypoślizgowe nóżki - **Tak**
 - - Wyłącznik awaryjny - **Nie**
 - - Do focacci - **Tak**
 - - Do pizzy sycylijskiej - **Tak**
 - - Do pizzy neapolitańskiej - **Tak**
 - - Do pizzy w stylu nowojorskim - **Tak**
 - - Do lahmacuna - **Tak**
 - - Niezależnie regulowane komory - **Tak**
 - - Do pizzy al Taglio - **Tak**
 - - Natężenie prądu - **24 Ah**
 - - Długość przewodu - **200 cm**
 - - Czas nagrzewania - **70 m**
 - - Głębokość - **88 cm**
 - - Wysokość - **76.5 cm**
 - - Długość - **175 cm**
 - - Czas pieczenia pizzy - **2 m**
 - - Głębokość wewnętrzna - **133 cm**
 - - Wysokość wewnętrzna - **15 cm**
 - - Długość wewnętrzna - **69.2 cm**
 - - Maksymalna średnica pizzy - **33 cm**
 - - Liczba komór - **2**
 - - Liczba pizz na komorę - **8**
 - - Wymiary (DxSxW) - **94.5 x 175 x 82.5 cm**
 - - Waga - **258 kg**
 - - Wymiary wysyłki (DxSxW) - **182 x 95 x 91 cm**
 - - Waga wysyłki - **328 kg**

W zestawie:

- - Piec do pizzy
- - 2 uchwyty drzwiowe
- - Element przyłączeniowy wylotu dymu