Piecyk do pizzy 2-komorowy 3000 W code: 220283

Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410×420×(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości
Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem elektromechanicznym
Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
Piec wyposażony w oświetlenie
Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)



DANE TECHNICZNE

Kolor	srebrny	Sprzedaż ilości pakowania	1
Panel sterowania	Analogowy	Programowalny	Nie
Moc wejściowa (W)	3000	Długość wewnętrzna (mm)	415
Długość (mm)	580	Szerokość wewnętrzna (mm)	400
Szerokość (mm)	560	Wysokość wewnętrzna (mm)	120
Wysokość (mm)	435		
Wymiary	580x560x(H)435		

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

EAN	8711369220283	Opakowanie plastikowe (g)	540
Kod Intrastat	85166090	Kraj pochodzenia	Chiny
Jednostki sprzedaży na paletę	6	Ilość pakowania GS1	1
		Waga brutto (kg)	38.34