

Piec do pizzy "Mini Plus"



► Kompaktowy piec do pizzy z kamieniem – do pizzy świeżej i wstępnie przygotowanej



► Wsad
✓ 1 pizza Ø 35 cm

► Grzałka górna / dolna z osobną regulacją

► Z wznikiem i oświetleniem wewnętrznym

Opis

Wysokiej jakości, kompaktowy piec do pizzy to idealny partner w branży przekąsek. Na kamieniu do pizzy doskonale uda się zarówno pizza świeża, jak i wstępnie przygotowana. Dzięki wznikowi i oświetleniu wewnętrznemu wystarczy szybki rzut oka, aby ocenić postęp pieczenia.

Cechy

• Materiał komory:	Spód z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
• Kolor:	Srebrny
• Wsad:	1 pizza Ø 35 cm
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Ilość komór:	1
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm
• Zakres temperatury:	50 °C do 400 °C
• Wskaźnik temperatury:	Analogowo
• Timer:	Nie
• Oświetlenie wewnętrzne:	Tak
• Seria pieców do pizzy:	-
• Wznik:	Tak
• właściwości:	-
• Moc przyłączeniowa:	2 kW 230 V 50 Hz
• Przyłącze urządzenia:	Gotowe do podłączenia
• Materiał:	Stal szlachetna

► Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy "Mini Plus"

- Ważna wskazówka:
- wymiary:
- waga:

-
szer. 575 x gł. 525 x wys. 270 mm
24,2 kg



Piec do pizzy "Mini Plus" produkty dodatkowe

Nóż do pizzy



- Średnica noża: 100 mm
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg

Nr art. 100928
GTIN 4015613527956

Łopatką dopizy AL



- Długość rączki: 1000 mm
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg

Nr art. 100927
GTIN 4015613527949

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



- Wersja: Okrągłe
spód perforowany
powłoka nieprzywierająca (xynflon)
krawędź wzmocniona
- Średnica pizzy: 290 mm
- Odporność na wysoką tempera-
turę do: 270 °C

Nr art. 100925
GTIN 4015613720357