

Piec do pizzy CT 200



Opis

Piec do pizzy z podwójną komorą z serii CT z ogniotrwałym kamiennym dnem, 8,4 kW, do 400 °C, Wziernik i Oświetlenie wewnętrzne. Mieści 8 pizz o średnicy 30 cm. Oddzielne ogrzewanie górne/dolne, czarna obudowa. Do pizzerii i restauracji o regularnym, średnim zapotrzebowaniu na pizzę.

Cechy

• Materiał komory:	Ognioodporna płyta szamotowa Aluminium
• Kolor:	Czarny
• Wsad:	8 pizz Ø 30 cm (2 x 4 pizze)
• Funkcje piekarnika:	Grzałka górna / dolna
• Grzałka górna / dolna z osobną regulacją:	Tak
• Ilość komór:	2
• Wymiary wewnętrzne:	szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
• Zakres temperatury:	50 °C do 400 °C
• Wskaźnik temperatury:	nie
• Timer:	Nie
• Oświetlenie wewnętrzne:	Tak
• Seria pieców do pizzy:	CT
• Izolacja:	włna szklana
• Wziernik:	Tak
• właściwości:	-
• Moc przyłączeniowa:	8.4 kW 380 V 50 Hz

► Dalej na następnej stronie

Piec do pizzy CT 200

- Przyłącze urządzenia:
 - Materiał:
 - Ważna wskazówka:
 - wymiary:
 - waga:
- 3 NAC
Blacha stalowa
Lakierowana
-
szer. 890 x gł. 860 x wys. 760 mm
112,3 kg



Piec do pizzy CT 200 produkty dodatkowe

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

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

Podstawa PO CT

CNS
18/10



- Kolor: Srebrny
- Przystosowane do: Piec do pizzy CT 100
Piec do pizzy CT 200
- Podstawa: Tak
- Regulowana wysokość nóżek: Nie
- Stan przy dostawie: Zestaw montażowy (łatwy montaż)
- Materiał: CNS 18/10

Nr art. 200319
GTIN 4015613602455