

Link do produktu: <https://atech24.pl/piec-do-pizy-elektryczny-2-komorowy-8-pizz-24-cm-450c-7-2-kw-p-349.html>



Piec do pizzy elektryczny 2-komorowy 8 pizz 24 cm 450°C 7,2 kW

Cena **5 595,00 zł**

Dostępność **Dostępny**

Czas wysyłki **5 dni**

Numer katalogowy **ATECH-PDP25**

Opis produktu

Profesjonalny elektryczny piec do pizzy to wydajne urządzenie gastronomiczne przeznaczone do pizzerii, restauracji, barów oraz lokali oferujących pizzę i inne wypieki.

Piec wyposażony jest w dwie niezależne komory pieczenia, z których każda mieści jednocześnie 4 pizze o średnicy 24 cm. Łącznie umożliwia przygotowywanie aż 8 pizz jednocześnie, co pozwala sprawnie obsługiwać większą liczbę zamówień.

Maksymalna temperatura pracy wynosi 450°C, dzięki czemu urządzenie zapewnia warunki odpowiednie do profesjonalnego wypieku pizzy.

Najważniejsze zalety

- **Dwie komory pieczenia** – możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych partii produktów.
- **Pojemność do 8 pizz** – każda komora mieści 4 pizze o średnicy 24 cm.
- **Temperatura do 450°C** – wysoka temperatura umożliwiającą intensywny i szybki wypiek.
- **Oddzielna regulacja grzałek** – niezależne sterowanie grzaniem górnym i dolnym.
- **Sterowanie manualne** – intuicyjna obsługa za pomocą analogowych pokręteł.
- **Kamienie szamotowe** – zapewniają odpowiednie warunki wypieku.
- **Izolowana termicznie obudowa** – pomaga ograniczyć straty ciepła.
- **Oświetlenie komór i okna obserwacyjne** – umożliwiają kontrolowanie procesu pieczenia bez otwierania drzwi.
- **Możliwość ustawiania dwóch pieców jeden na drugim** – oszczędność miejsca w lokalu gastronomicznym.

Profesjonalne pieczenie i kontrola temperatury

Piec posiada oddzielną regulację górnych i dolnych elementów grzewczych, co pozwala dostosować warunki pieczenia do rodzaju ciasta i oczekiwanego efektu.

Manualny system sterowania jest prosty w obsłudze i umożliwia szybką zmianę ustawień podczas pracy.

Dzięki dwóm komórkom można jednocześnie przygotowywać większą liczbę pizz, zwiększając wydajność stanowiska gastronomicznego.

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone jest do profesjonalnego zastosowania w:

-
- pizzeriach,
 - restauracjach,
 - barach i bistrach,
 - lokalach typu fast food,
 - punktach gastronomicznych,
 - firmach cateringowych.

Dane techniczne

- **Model:** PDP25
- **Rodzaj urządzenia:** elektryczny piec do pizzy
- **Liczba komór:** 2
- **Pojemność jednej komory:** 4 pizze
- **Łączna pojemność:** 8 pizz
- **Maksymalna średnica pizzy:** 24 cm
- **Rodzaj grzania:** górne i dolne
- **Regulacja grzałek:** niezależna
- **Maksymalna temperatura:** 450°C
- **Sterowanie:** manualne, analogowe pokrętła
- **Wymiary zewnętrzne:** 725 × 660 × 570 mm
- **Wymiary komory:** 500 × 500 × 130 mm
- **Moc:** 7,2 kW
- **Napięcie:** 230 V
- **Częstotliwość:** 50 Hz
- **Liczba faz:** 1N~/PE
- **Natężenie prądu:** 32 A
- **Masa netto:** 62 kg
- **Masa brutto:** 71 kg
- **Stan dostawy:** urządzenie zmontowane
- **Kraj produkcji:** Włochy

Ważne informacje dotyczące instalacji

Urządzenie wymaga odpowiednio przygotowanego przyłącza elektrycznego 230 V o obciążalności dostosowanej do mocy 7,2 kW i prądu znamionowego 32 A.

Należy zachować minimum 15 cm odstępu od ścian bocznych i tylnej oraz sąsiednich dużych urządzeń.

Przed pierwszym użyciem piec wymaga przeprowadzenia procedury wygrzewania zgodnie z instrukcją producenta.

PDP25 - wydajny piec elektryczny dla profesjonalnej gastronomii, łączący dużą pojemność, wysoką temperaturę

i precyzyjną kontrolę procesu pieczenia.