Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 12:07

Link do produktu: https://atech24.pl/profesjonalny-elektryczny-piec-do-pizzy-4-pizze-30-cm-450c-5-kw-p-350.html



Profesjonalny elektryczny piec do pizzy – 4 pizze Ø30 cm, 450°C, 5 kW

Cena	**4 690,00 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**ATECH-PP430-230V**

Opis produktu

Profesjonalny elektryczny piec do pizzy przeznaczony do zastosowania w pizzeriach, restauracjach, barach oraz innych lokalach gastronomicznych. Urządzenie umożliwia jednoczesne wypiekanie czterech pizz o średnicy 30 cm, zapewniając odpowiednią wydajność podczas codziennej pracy.

Piec osiąga temperaturę do 450°C i posiada niezależną regulację górnych oraz dolnych elementów grzewczych. Dzięki temu można dostosować intensywność ogrzewania do rodzaju ciasta i oczekiwanego efektu wypieku.

Najważniejsze zalety

- **Pojemność do 4 pizz** – jednoczesne pieczenie czterech pizz o średnicy 30 cm.
- **Temperatura do 450°C** – odpowiednie warunki do profesjonalnego wypieku pizzy.
- **Oddzielna regulacja grzałek** – niezależne sterowanie grzaniem górnym i dolnym.
- **Sterowanie manualne** – prosta obsługa za pomocą analogowych pokręteł.
- **Kamień szamotowy** – zapewnia odpowiednie warunki do wypieku ciasta.
- **Izolacja termiczna z włókna szklanego** – ogranicza straty ciepła i pomaga zmniejszyć zużycie energii.
- **Duże okno obserwacyjne** – umożliwia kontrolowanie procesu pieczenia bez otwierania drzwiczek.
- **Oświetlenie komory** – ułatwia obserwację wypiekanych produktów.
- **Wyłącznik awaryjny** – dodatkowy element bezpieczeństwa.
- **Zintegrowany otwieracz komina** – umożliwia regulację odprowadzania gorącego powietrza.

Wydajność i kontrola procesu pieczenia

Piec wyposażono w jedną przestronną komorę o wymiarach wewnętrznych 600 × 600 × 140 mm. Pozwala ona na jednoczesne przygotowywanie czterech pizz o średnicy do 30 cm.

Niezależna regulacja górnych i dolnych elementów grzewczych umożliwia dostosowanie procesu pieczenia do rodzaju ciasta oraz preferowanego stopnia wypieczenia.

Manualne sterowanie za pomocą analogowych pokręteł zapewnia prostą i intuicyjną obsługę urządzenia.

Izolacja i wyposażenie

Konstrukcja pieca została wyposażona w izolację termiczną z włókna szklanego, która pomaga ograniczyć straty ciepła. Duże okno obserwacyjne oraz oświetlenie wnętrza ułatwiają kontrolowanie wypieku bez konieczności otwierania komory.

Dodatkowym wyposażeniem jest wyłącznik awaryjny oraz zintegrowany mechanizm otwierania komina.

Zastosowanie

Urządzenie sprawdzi się w profesjonalnej gastronomii, szczególnie w:

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

Dane techniczne

- **Model:** PP430-230V
- **Rodzaj urządzenia:** elektryczny piec do pizzy
- **Liczba komór:** 1
- **Pojemność komory:** 4 pizze
- **Maksymalna średnica pizzy:** 30 cm
- **Wymiary komory:** 600 × 600 × 140 mm
- **Rodzaj grzania:** górne i dolne
- **Regulacja grzałek:** niezależna
- **Maksymalna temperatura:** 450°C
- **Sterowanie:** manualne, analogowe pokrętła
- **Izolacja:** włókno szklane
- **Oświetlenie komory:** tak
- **Okno obserwacyjne:** tak
- **Wyłącznik awaryjny:** tak
- **Zintegrowany otwieracz komina:** tak
- **Wymiary zewnętrzne:** 917 × 884 × 345 mm
- **Moc:** 5 kW
- **Napięcie:** 230 V
- **Liczba faz:** 1N~/PE
- **Częstotliwość:** 50 Hz
- **Masa netto:** 59 kg
- **Masa brutto:** 66 kg
- **Stan dostawy:** urządzenie zmontowane
- **Kraj produkcji:** Włochy

Ważne informacje dotyczące instalacji i użytkowania

Urządzenie wymaga odpowiednio przygotowanego przyłącza elektrycznego 230 V, dostosowanego do mocy znamionowej 5 kW. Przy takiej mocy należy zweryfikować obciążalność instalacji oraz zabezpieczenia elektryczne przed podłączeniem pieca.

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

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

Kamienia szamotowego nie należy czyścić na mokro. Do usuwania pozostałości po pieczeniu zalecana jest szczotka mosiężna.

Profesjonalny piec elektryczny do pizzy – wydajne urządzenie gastronomiczne zapewniające wysoką temperaturę, równomierne warunki wypieku i wygodną kontrolę procesu pieczenia.