

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/profesjonalny-piec-do-pizy-podwojny-2-x-40cm-3000w-230v-royal-catering-p-12874.html>



## Profesjonalny piec do pizy podwojny 2 x 40cm 3000W 230V Royal Catering

Cena brutto	<b>1 221,61 zł</b>
Cena netto	<b>993,17 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>10010832</b>
Kod producenta	<b>10010832</b>
Kod EAN	<b>4250928684097</b>
Sku	<b>1007143</b>

### Opis produktu

Nazwa producenta: **RCPO-3000-2PS-1**

**Funkcyjny piec do pizy od Royal Catering** sprawdzi się w profesjonalnym użytku w rozmaitych lokalach, gdzie można go wykorzystać do przyrządzenia potraw z ciasta: pizy, zapiekanek, dań typu placki naan, pita i innych. Kompaktowe wymiary piecyka RCPO-3000-2PS-1 ułatwiają użycie sprzętu zarówno w stacjonarnej gastronomii (pizzerie, restauracje), jak i mobilnej - np. food trucki. Urządzenie wyposażone zostało **w dwie kamienne płyty oraz trzy niezależne grzałki z termostatami**. Temperaturę (max. 350C) można regulować oddzielnie w zależności od potrzeb. Korzystając z opcji timera (opcjonalnie), ustawia się czas wypieku w zakresie **0-120 minut**. Piec do pizy ma drzwiczki z ogniotrwałymi szybkami i podświetlenie środka. Wykonany został z trwałej stali szlachetnej. **Piec do pizy pomieści na raz dwa placki o średnicy aż do 40 cm.**

**Cechy:**- 2 komory- 3 oddzielne termostaty- Timer- Stal szlachetna- Temperatura do 350C

**Parametry techniczne:**

- Model - **RCPO-3000-2PS-1**
- Nr katalogowy - **1832**
- Stan artykułu - **Nowy**
- Materiał obudowy - **Stal szlachetna**
- Materiał płyt - **Szamet**
- Moc - **3000 W**
- Napięcie wejściowe - **230 V**
- Maksymalna temperatura pieczenia - **350C**
- Maksymalna średnica pizy - **40 cm**
- Wymiary pojedynczej płyty - **40 x 40 x 1,5 cm**
- Przewód zasilający - **136 cm**
- Wymiary (DxSxW) - **59 x 56 x 43 cm**
- Waga - **27 kg**
- Wymiary wysyłki (DxSxW) - **63 x 58,5 x 50 cm**
- Waga wysyłki - **32,8 kg**

**W zestawie:**- Piec do pizy- Instrukcja PL