

COZZE ROTIRAJUĆA PLINSKA PEĆ ZA PIZZU 17" (90442) PREMIUM

Šifra: 82760

Kategorija proizvoda: SPECIJALIZOVANI KUHINJSKI APARATI

Proizvođač: COZZE



Cena: 98.850,00 rsd

COZZE ROTIRAJUĆA PLINSKA PEĆ ZA PIZZU 17" (90442) PREMIUM

Brend Cozze rođen je u Aarhusu u Danskoj, a ime dolazi od italijanske reči za "školjku". Možete videti neke detalje u dizajnu Cozze peći koje podsećaju na školjku. Ostatak je istorija, sada se Cozze peći za pizzu nalaze u hiljadama i hiljadama domova širom sveta, pružajući zabavu i odličnu hranu!

Nema ništa zabavnije od pripreme pize sa celom porodicom na balkonu ili terasi. Sa pizza peći Cozze 90442, dizajniranom sa skandinavskom preciznošću, možete ispeći savršene pize za samo dva minuta. Uz tipične funkcije peći za pizzu, peć Cozze 90442 ima jedinstveni rotirajući kamen za pizzu, koji osigurava ravnomerno pečenje i hrskavu koricu.

Za postavljanje peći za pizzu, jednostavno je spojite na plinski cilindar, postavite termostat i pričekajte da se kamen za pečenje dovoljno zagreje (oko 20 minuta). Zatim pecite pizzu 1 minut do maksimalno 2 minuta ... I uživajte!

Peć Cozze 90442 opremljena je rotirajućim kamenom za pizzu. Možete okrenuti svoju pizzu tako da bude savršeno pečena! Nema više jedne zagorele, a druge sirove strane! Rotirajući kamen se sam okreće zahvaljujući električnom mehanizmu (na baterije).

Peć je opremljena gorionicima u obliku slova U za maksimalno zagrevanje vašeg uređaja. Kamen za pečenje od kordierita, odobren od strane LFGB-a, osigurava savršeno pečenje vaših pizza.

Ugrađeni termometar omogućava vam praćenje temperature i postizanje savršenog pečenja! Za još bolje iskustvo pečenja, uz dodatnu cenu dostupan je IR termometar kojim možete izmeriti idealnu temperaturu kamena.

Cozze 90442 idealan je izbor za profesionalce i ostale entuzijaste koji žele ponuditi vrhunske pize sa inovativnom tehnologijom i jednostavnim korišćenjem! Uključena **vrata** koriste se samo za prethodno zagrevanje pizza peći, što obično traje oko 20 minuta.

Ključne prednosti:

Rotirajući sistem pečenja - Automatska rotacija posude za pečenje omogućava ravnomerno porumenelu koricu bez ručnog okretanja.

Brzo zagrevanje i efikasno pečenje - Snažan gorionik od 8,0 kW osigurava brzo postizanje optimalne temperature i pečenje za otprilike 2 minuta.

Kamen za pizzu od kordierita - Ø42,5 cm osigurava ravnomernu raspodelu toplote za savršenu hrskavu koricu.

LED rasveta i kontrole - Prednja ploča sa LED osvetljenim kontrolama i termometrom za precizno upravljanje temperaturom.

Veliki kapacitet - Idealno za pize dimenzija do Ø42,5 cm, idealno za profesionalni catering.

Visokokvalitetni materijali - Dvokomorna unutrašnjost izrađena od nerđajućeg čelika SS430 pruža izvrsnu toplotnu izolaciju i dug vek trajanja.

Fleksibilan priključak - Mogućnost spajanja sa adapterom za crevo ili navojnim priključkom od 1/4" (bez regulatora).

Sigurnost i kvalitet - CE i LFGB certifikati osiguravaju usklađenost sa evropskim sigurnosnim standardima.

Proizvođač	Dagnje
Snaga	8,0 kW
Veličina	42,5 cm (17")
Grejanje	Plin 30 MBAR (crevo za plin i regulator nisu uključeni)
Gorionici	Nerđajući čelik SS430 u obliku slova U
Vreme zagrevanja	oko 20 minuta
Vreme pečenja	oko 2 minute
Dodatno	Maksimalna veličina pizze Ø 42,5 cm, radna visina 9 cm, automatsko paljenje (2 x AA baterije nisu uključene), 4 gumene nožice za sigurno postavljanje, vrata uključena za brže zagrevanje
Dimenzije	60,5 x 62,5 x 33 cm
Dimenzije kamena	34,5 x 34,5 x 1 cm
Težina	26,8 kg