Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy elektryczne jednokomorowe

Model	PO 5050 E	PO 6262 E		PO 6868 E		PO 6292 E	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	800 x 720 x 360	920 x 820 x 440		960 x 840 x 440		920 x 1140 x 440	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	500 x 500 x 100	620 x 620 x 150		680 x 680 x 150		620 x 920 x 150	
Pojemność	4 placki o Ø25 cm	5 placków Ø25 cm lub 4 placki Ø30 cm		4 placki o Ø33 cm		6 placków o Ø30 cm	
Moc [W]/Zasilanie [V]	4000/400	5000/400		5500/400		6000/400	
Termometr	nie	tak	nie	tak	nie	tak	nie
Cena netto [PLN]	**2 437,-**	**3 280,-**	**2 924,-**	**3 726,-**	**3 371,-**	**4 823,-**	**4 468,-**

Model	PO 9262 E		PO 9292 E	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	1220 x 820 x 440		1220 x 1140 x 440	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	920 x 620 x 150		920 x 920 x 150	
Pojemność	6 placków o Ø30 cm		9 placków o Ø30 cm	
Moc [W]/Zasilanie [V]	6000/400		8000/400	
Termometr	tak	nie	tak	nie
Cena netto [PLN]	**4 823,-**	**4 468,-**	**6 123,-,-**	**5 767,-**

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- zakres regulacji temperatury do 450 °C,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy,
- oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w każdej komorze,
- drzwi z przeciwwagą ułatwiające obsługę urządzenia,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- modele w zależności od wersji z analogowym panelem ze wskazaniem temperatury lub bez,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

PO 5050 E

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy elektryczne dwukomorowe

Model	PO 5050 DE	PO 5252 DE		PO 6262 DE		PO 6868 DE	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	800 x 720 x 500	800 x 720 x 780		920 x 820 x 750		960 x 840 x 780	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	500 x 500 x 100	520 x 520 x 150		620 x 620 x 150		680 x 680 x 150	
Pojemność	2 x4 placki o Ø25 cm	2 x4 placki o Ø25 cm		2x 5 placków Ø25 cm lub 2 x 4 placki Ø30 c		2 x 4 placki o Ø33 cm	
Moc [W]/Zasilanie [V]	6000 / 400	8000 / 400		10000/400		11000/400	
Termometr	nie	tak	nie	tak	nie	tak	nie
Cena netto [PLN]	**3 655,-**	**5 585,-**	**4 874,-**	**5 706,-**	**4 996,-**	**6 438,-**	**5 727,-**

Model	PO 6292 DE		PO 9262 DE		PO 9292 DE	
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	920 x 1140 x 780		1220 x 820 x 780		1220 x 1140 x 780	
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	620 x 920 x 150		920 x 620 x 150		920 x 920 x 150	
Pojemność	2 x 6 placków o Ø30 cm		2 x 6 placków o Ø30 cm		2 x 9 placków o Ø30 cm	
Moc [W]/Zasilanie [V]	12000/400		12000/400		16000/400	
Termometr	tak	nie	tak	nie	tak	nie
Cena netto [PLN]	**7 818,-**	**7 108,-**	**7 818,-**	**7 108,-**	**9 971,-**	**9 260,-**

- podstawa komory roboczej wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- zakres regulacji temperatury do 450 °C,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy, oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w każdej komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- modele w zależności od wersji z analogowym panelem ze
- wskazaniem temperatury(dla każdego poziomu oddzielnie) lub bez,
- opcjonalnie: podstawa do pieca.

PO 5050 DE

PO 6262DE
na opcjonalnej
podstawie
bez termometru

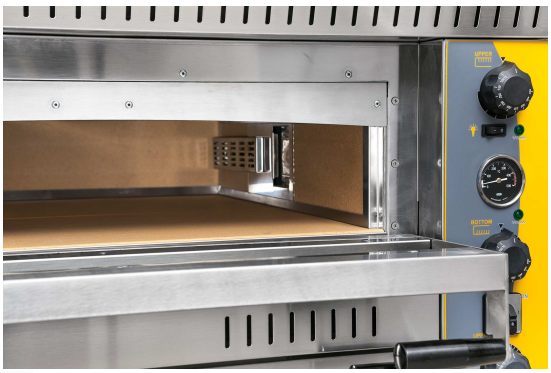
Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Piece do pizzy elektryczne dwukomorowe

Model	**PO 7070 DE**	**PO 7070 DE Full Stone**
Wymiary zew. (W x D x H) [mm]	1040x 990 x 760	1040 x 990 x 760
Wym. kom. roboczej (W x D x H) [mm]	670x 680 x 150	670 x 680 x 150
Pojemność	2 x4 placki o Ø 33 cm	2 x4 placki o Ø33 cm
Moc [W]/Zasilanie [V]	12000 / 400	12000 / 400
Cena netto [PLN]	**7 881,-**	**9 342,-**

- komora robocza **w całości** wyłożona wysokiej jakości płytą szamotową o grubości 1,8 cm,
- zakres regulacji temperatury do 450 °C,
- duże okienko rewizyjne do kontroli stanu przygotowywanej pizzy, oświetlenie wnętrza komory roboczej,
- osobna regulacja temperatury górnego i dolnego poziomu grzania w każdej komorze,
- wysokiej jakości izolacja cieplna (wełna, aluminium i blaszka),
- modele z analogowym panelem ze wskazaniem temperatury(dla każdego poziomu oddzielnie)
- opcjonalnie: podstawa do pieca.



PO 7070 DE (Full Stone)

Profesjonalne Urządzenia Gastronomiczne

Eurogast Polska Sp. z o.o.
ul. 3-go Maja 8, 05-080 Izabelin (Mościska)
tel.: 0-22 752 25 18, 19, 23, fax: 0-22 752 25 24
e-mail: eurogast@eurogast.pl, www.eurogast.pl

Podstawy pod piece do pizzy

Model	Wymiary (W x D x H) [cm]	Cena netto PLN
PT 62	91 x 73 x 90	**792,-**
PT 68	98 x 79 x 90	**833,-**
PT 70	92 x 102 x 90	**894,-**

- podstawa ramowa z półką, wykonana ze stali lakierowanej proszkowo,
- dostarczana w formie elementów do samodzielnego montażu.

Zdjęcie przedstawia ogólny
widok podstawy pod piec