

DOME vs Moretti Forni Neapolis 6

Porównanie kluczowych parametrów pieców do pizzy neapolitańskiej

DOME	OEM	NEAPOLIS 6	MORETTI FORNI
			
530°C temperatura maks.	7 × Ø35 pizz w komorze	84/h wydajność deklar.	
		510°C temperatura maks.	6 × Ø33 pizz w komorze
			0,84 m² powierzchnia wypieku

Najważniejsze różnice na korzyść DOME

+20°C temperatury maksymalnej • 1 pizza więcej w jednym wypieku • większa komora • deklarowane 84 pizz/h

PARAMETR	DOME	NEAPOLIS 6
Temperatura maksymalna	530°C	510°C
Pojemność jednego wypieku	7 pizz Ø35 cm	6 pizz Ø33 cm (4+2)
Deklarowana wydajność	84 pizz/h	brak danych w karcie
Wymiary komory pieczenia	1098 × 1154 × 165 mm	750 × 1125 × 150 mm
Moc maksymalna pieca	16,3 kW	14,7 kW
Zasilanie	400 V	400 V 3N
Masa netto	500 kg	525 kg*

SPRAWDŹ PIEC DOME W SKLEPIE GASTROTEKA.PL

Kliknij, aby przejść bezpośrednio do produktu

* Masa Neapolis 6 dotyczy zestawu z garownią. „Brak danych w karcie” nie oznacza braku funkcji - oznacza jedynie, że parametr nie został podany w załączonej karcie. Funkcji dodatkowych nie porównano ze względu na różny zakres informacji w dokumentacji producentów. Dane mogą ulec zmianie.