

MAESTRO

MaestroPizza HLB 8510 P

Upečte si pravou neapolskou pizzu v multifunkční pyrolytické troubě se speciální funkcí Pizza s teplotou 340 °C.

Automatická funkce
340°C

Čisticí systém
DualClean

Technologie
SurroundTemp

8
funkcí pro
přípravu pokrmů

Funkce
Expresní přehřev

Obsahuje

Hluboký plech
Mělký plech
Zesílený rošt

SoftClose
systém

Příslušenství

Speciální pizza
kámen a lopatka

Otočný
ovladač
s funkcemi

Touch
Control
displej

Otočný ovladač
s teplotami 50-250°C


**Upečte si
pizzu**
ve 4
krocích

- 1 Umístěte pizzu na **speciální pizza kámen**, jako v profesionální peci
- 2 Upečte pizzu s použitím Pizza pizza funkce s teplotou **340°C**
- 3 Připravte si pizzu během **3 minut**
- 4 Použijte pizza **lopatku** a buďte jako opravdový šéfkuchař



Dvířka se
čtyřmi skly

Plus-Extension
teleskopické pojezdy

595 mm

595 mm

Váha: 34 kg
Kapacita: 70 l

340°C

Teplota

Jedinečná teplota pro pečení pizzy s epickými výsledky

A+

**Energetická
třída A+**



Exkluzivní kurz

Učte se od nejlepších pizzařů, bratrů z pizzerie Fratelli Figurato



SurroundTemp

Zaručuje rovnoměrné rozložení tepla

DualClean

Dva čisticí systémy v jedné troubě.



Pyrolýza

Čistota díky síle tepla



HydroClean

Voda se promění v páru a změkčí tak mastnotu ulpívající na stěnách trouby

TEKA