Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 11:14

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-wolnostojaca-6123ge3-39hzptsdpfaxsxv-pizza-p-408296.html



Kuchnia wolnostojąca 6123GE3.39HZpTsDpFA(XsxV) PIZZA

Cena brutto	**2 379,99 zł**
Cena netto	**1 934,95 zł**
Numer katalogowy	**HWAMIKMBFAXSXVP**
Kod producenta	**58663**
Kod EAN	**5906006586638**
Waga	**51.5**
Szerokość	**60**
Wysokość	**85**
Głębokość	**60**
Pojemność (AGD)	**77**
Kolor AGD	**inox**
Pozostałe parametry	**Grzałka pierścieniowa termoobiegu: 2100W Opiekacz elektryczny: 1500W Grzałka górna: 900W Grzałka dolna: 1100W Moc całkowita: 3,6 kW**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Ruszty	**Żeliwne**
Programator elektroniczny	**tak**
Informacje o płycie (agd)	**4,0 cm palnik pomocniczy 2 x 6,5 cm palnik średni Palnik WOK Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle Płyta kuchenna: czarna**
Funkcje piekarnika	**pizza**
Termoobieg	**tak**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**gazowo-elektryczna**
Klasa energetyczna	**A**
Pozostałe funkcje	**Liczba funkcji: 11 Prowadnice teleskopowe Drabinki boczne Emalia łatwoczyszcząca Czyszczenie parowe Szuflada na prowadnicach rolkowych**

Opis produktu

Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: **53PLN (Netto)**

6123GE3.39HZpTsDpFA(XsxV) PIZZA

- **Funkcja PIZZA 300°C** - Specjalnie dobrane parametry pieczenia - wysoka temperatura 300°C, równomierna cyrkulacja powietrza oraz siła dolnej grzałki sprawiają, że domowa pizza ma idealnie chrupiące, podpieczone od spodu ciasto oraz nie przesuszone składniki. I jest gotowa w kilka minut!
- **Więcej poziomów pieczenia** - Dzięki aż 9 dostępnym poziomom pieczenia możesz z łatwością suszyć grzyby i owoce lub piec na kilku poziomach naraz!
- **Palnik specjalny WOK** - palnik o dodatkowym płomieniu, doskonały do gotowania w dużych garnkach i naczyniach typu wok.
- **Stabilne ruszty żeliwne** - są bardziej wytrzymałe i stabilne, a jednocześnie bardzo łatwe do utrzymania w czystości.
- **Prowadnice teleskopowe** - ułatwiają wysuwanie blach nawet mocno obciążonych oraz podnoszą bezpieczeństwo użytkowania.

Baking Pro System

- **Pojemność XXL** - zwiększona pojemność piekarnika aż do 77 litrów pozwala na maksymalne wykorzystanie przestrzeni oraz ułatwia przygotowanie dużych potraw
- **Jeszcze bardziej precyzyjne pieczenie** - nowa konstrukcja komory gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła w całym piekarniku, dlatego Twoje ciasta już nigdy nie będą niedopieczone w środku ani przypalone po bokach!
- **Szybki nagrzew** - Piekarnik osiąga temperaturę 150°C w 3 minuty.
- **Stabilna temperatura** - Dzięki utrzymaniu stabilnej temperatury w całej komorze piekarnika masz pewność, że delikatne ciasta będą idealnie wypieczone.
- **Pojemna blacha** - największa powierzchnia blachy na rynku.