

Piec dwukomorowy S100 z okapem i bazą piec dwukomorowy z okapem i bazą, Moretti Forni MFS100D



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfs100d

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**86 000,47 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece na świecie. Idealnie pieczenie pizzy, chleba i wyrobów cukierniczych z maksymalną oszczędnością energii do 35%

Projekt SeriaS to najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece statyczne na świecie do idealnego pieczenia pizzy, chleba i produktów cukierniczych. Gwarantują oszczędność energii nawet do 35% w stosunku do innych pieców Moretti Forni oraz wzrost szybkości pieczenia o 20% dzięki innowacyjnej technologii Eco®SmartBaking. Zaprojektowane w celu optymalizacji zużycia energii i ograniczeniu wpływu na środowisko. SeriaS zawsze osiąga idealny wynik pieczenia: maksymalna wszechstronność i wyjątkowa łatwość użycia. Oszczędzanie energii Oszczędzanie energii i łatwość użycia są podstawą filozofii projektowania Moretti Forni. Przy średniej oszczędności energii wynoszącej ponad 35%, SeriaS jest statycznym piekarnikiem elektrycznym o najniższym zużyciu energii na świecie. Najlepszy w swojej kategorii pod względem jakości

pieczenia, zużycia energii i efektywności. Wszystkie jego technologie zostały zaprojektowane w celu maksymalizacji wydajności.

Jego konstrukcja została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ograniczyć zużycie energii:

- zarówno zwiększona grubość izolacji wykonanej ze specjalnego materiału izolacyjnego o wysokiej gęstości, jak i trójkanałowe cięcia termiczne utrzymują ciepło wewnątrz piekarnika, zapobiegając jego wydostawaniu się na zewnątrz
- grube drzwi zaprojektowane tak, aby zminimalizować utratę ciepła, zapewniają doskonałą widoczność wnętrza i kontrolę pieczenia bez konieczności częstego otwierania
- specjalne płyty ogniotrwałe zmniejszają bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane po produkcie Kontrola elektroniczna Kontrola elektroniczna w seriiS reprezentuje najlepszą technologię Moretti Forni: ponad 70-letnie doświadczenie firmy w pieczeniu oraz najbardziej innowacyjne technologie elektroniczne, które zostały zastosowane w SeriiS

Wykończenie seriaS evolution charakteryzuje się „wykończeniem STALOWYM” o czystym i eleganckim wyglądzie, praktycznym w użyciu i ergonomicznym we wszystkich swoich funkcjach. Drzwi Idealnie wyważone, łatwe w obsłudze, bez obciążenia dla operatora. Obszerne szkło zapewnia doskonałą widoczność podczas pieczenia. Zastosowano specjalny materiał izolacyjny o wysokiej gęstości, zatrzymując ciepło w piecu. seriaS ICON charakteryzuje się kultowym i innowacyjnym designem, dzięki czemu doskonale integruje się z wnętrzem restauracji. Wybrane materiały, takie jak „Wykończenie ICON” i drewno dębowe do uchwytów drzwi dodają urządzeniu elegancji i szyku. Okap o pojemności zwiększonej o 32% w porównaniu z okapem z seriiS evolution jest czarny i ma nowe logo z efektem Cortena. Wyświetlacz kontrolny TFT w wersji ICON typu „shadow”. Dzięki mniejszemu natężeniu światła jest jeszcze bardziej zintegrowany z nową estetyką. Zdejmowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednocześnie zapewniony jest dostęp ułatwiający instalację oraz czyszczenie i konserwację. Multifunkcyjność SeriaS to najbardziej wszechstronny piec na świecie, zaprojektowany w celu zaspokojenia wielu potrzeb pieczenia: pizzy, ciast, chlebów i produktów gastronomicznych. Dzięki możliwości łatwej wymiany płyty szamotowej na płytę stalową tłoczoną lub kamień do piekarnictwa i dołożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto seriaS umożliwia wybór dodatkowych komór pieczenia o różnych wysokościach dostosowanych do potrzeb w zależności od rodzaju wypiekanych produktów.

•

Personalizacja seriaS najbardziej zaawansowany technologicznie piec na świecie, będący synonimem innowacji i zrównoważonego rozwoju jest teraz również najbardziej konfigurowalny: dzięki różnym możliwościom personalizacji w zależności od potrzeb użytkownika, możliwe są 4 miliony kombinacji. Od rodzaju podłoża do pieczenia, wysokości komory piekarniczej, liczby komór i technologii ich budowy: specyficznej dla pizzy, chleba lub ciasta. Ponadto do wyboru są dwa różne wykończenia – STALOWE lub ICON, typ okapu i inne akcesoria.

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1370

Głębokość (mm): 1210

Wysokość (mm): 1070

Zasilanie: elektryczne

Ilość komór: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: