Piec trzykomorowy S105 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=700mm Wariant podstawowy, Moretti Forni MFSI105TLH

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-mfsi105tlh
EAN13: -
UPC: -

Cena produktu:

176 834,00 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 mniejszego natężenia światła jest jeszcze bardziej zintegrowany z nową estetyką. Zdejmowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednoczenie 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): 1740 (+250*)
Wysokość (mm): 2105
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Ilość komór: 3
Garownia: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: