
Piec elektryczny piekarniczy modułowy szamotowy | 4x600x400 | BAKE 44 (TR44) Resto Quality BAKE 44



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKE44

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**17 140,79 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Modułowy, szamotowy piec piekarniczy
 - **Komora o wysokości 18 cm** - idealna do wypieku pizzy
 - Prosty i wygodny manualny panel sterowania
 - Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
 - Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
 - Niezależne termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
 - Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
 - Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia
 - Wewnętrzne oświetlenie komory
 - Wentylowane płyty szamotowe
 - Hartowane szkło
 - Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
 - Profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi
 - Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
 - Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali malowanej proszkowo
 - **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną**
 - Możliwość wyposażenia w programowalny generator pary
 - Możliwość dokupienia podstawy, okapu i komory wzrostowej
-

-
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki
 - Możliwość zakupu pieca z elektronicznym panelem sterowania (model BAKE D)

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x840x180 (x2)
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x985x750
- Ilość komór: 2
- Moc [kW]: 13,8
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-400
- Waga (kg): 163
- Pojemność pizz: 8x 40 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 2+2

Wypożyczenie dodatkowe:

- Okap KT 4/44
- Podstawa pod piec ST 4/44
- Górna płyta szamotowa MOD. 44 R
- Możliwość wyposażenia w generator pary (2 komory) MOD. 44 R
- Możliwość wyposażenia w generator pary (1 komora) STEAM 44-1
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - **150 zł netto**

Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE 44?

- W pełni profesjonalny piec do cukierni/piekarni wyprodukowany we Włoszech
 - Możliwość piętrowania pieca w moduły
 - Niezależne sterowanie grzałkami w dolnej i górnej części komory pieca
 - Komora o wysokości 18 cm - idealna do wypieku pizzy
 - Temperatura maksymalna to aż 400°C
 - Możliwość dokupienia generatora pary
 - Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku
 - 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
-

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1130

Głębokość (mm): 985

Wysokość (mm): 750

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 13.8

Waga (kg): 163

Wymiary wewnętrzne (mm): 830x840x180 (x2)

Pojemność: 2 x 4 x 400mm

Ilość komór: 2

Temperatura (°C): 50-400

Ilość blach 60x40 cm: 2+2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

