

Piec elektryczny modułowy do pizzy szamotowy I 6x36 | 2x600x400 | BAKE 6 TS Resto Quality BAKE 6 TS

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: BAKE6TS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 256,54 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny piec modułowy włoskiej produkcji, znajdzie idealne zastosowanie w piekarniach, cukierniach, czy pizzeriach
 - Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z **dotykowym** 5-calowym wyświetlaczem umożliwia wygodne i precyzyjne sterowanie ustawieniami pieca
 - **Komora o wysokości 14 cm** - idealna do wypieku pizzy oraz wyrobów cukierniczych
 - Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
 - **Tryb energooszczędny** efektywnie zmniejsza zużycie energii, podczas przerwy w pracy pieca
 - **Funkcja Power Boost** odpowiada za szybsze nagrzanie komory pieca
 - Czasowe programowanie startu urządzenia
 - Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
 - Regulacja temperatury do 500°C
 - Niezależne, sterowane elektronicznie termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych
 - Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory
-

- Szerokie okno rewizyjne umożliwiające kontrole procesu pieczenia, wykonane ze specjalnego szkła hartowanego zmniejszającego utratę ciepła
- Profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi
- Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wentylowane płyty szamotowe
- Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca
- Front i obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej
- **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną** (lub na zamówienie wyłożenie góry komory pieca blachą - dla wypieków w formach)

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 720x1080x140
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x1140x410
- Ilość komór: 1
- Moc [kW]: 9
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-500
- Waga (kg): 107
- Pojemność pizz: 6x 36 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 2

Wyposażenie dodatkowe:

- **ST 6/66** – Podstawa pod piec z regulowaną wysokością 85/90/95 cm
- **MOD. TS 6 R** - Górna płyta szamotowa
- **CT 6-66** - Komora wzrostowa
- **KTS 6** – Okap z wentylatorem wyciągowym
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto

Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE 6 TS?

- W pełni profesjonalny piec do pizzerii wyprodukowany we Włoszech
 - Możliwość piętrowania pieca w moduły
 - Niezależne sterowanie grzałkami w dolnej i górnej części komory pieca
 - Wyposażony w precyzyjny, elektroniczny dotykowy panel sterowania
 - Temperatura maksymalna to aż 500°C
-

- 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): 1140

Wysokość (mm): 410

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 9

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 6 x 360mm

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

