
Piec elektryczny piekarniczy modułowy szamotowy z podwyższoną komorą | 2x600x400 | BAKE D4H (TRD4H) Resto Quality BAKE D4H



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKED4H

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 992,48 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej
 - **Komora o wysokości 27 cm** - idealnie zastosowanie w piekarniach i cukierniach
 - Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji
 - Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
 - Regulacja temperatury do 450°C
 - Niezależne, sterowane elektronicznie 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
 - Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki
 - **Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną**
 - Możliwość wyposażenia w programowalny generator pary
 - Możliwość dokupienia podstawy, okapu i komory wzrostowej
-

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x840x270
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x985x500
- Ilość komór: 1
- Moc [kW]: 6,9
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-450
- Waga (kg): 101
- Pojemność pizz: 4x 40 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 2

Wyposażenie dodatkowe:

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

Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE D 4H ?

- 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 27 cm - idealna do piekarni i cukierni
 - Wyposażony w precyzyjny, elektroniczny panel sterowania
 - Temperatura maksymalna to aż 450°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): 500

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 6.9

Waga (kg): 101

Wymiary wewnętrzne (mm): 830x840x270

Pojemność: 4 x 400mm

Ilość komór: 1

Temperatura (°C): 50-450

Ilość blach 60x40 cm: 2

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



