

Piec elektryczny piekarniczy modułowy szamotowy z podwyższoną komorą | 4x600x400 | BAKE D6H

Resto Quality BAKE D6H



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BAKED6H

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 421,73 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]: 830x1240x270
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x1400x500
- Ilość komór: 1
- Moc [kW]: 10,2
- Napięcie zasilania: 400 V
- Temperatura [°C]: 50-450
- Waga (kg): 171
- Pojemność pizz: 6x 40 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 4

Wypożyczenie dodatkowe:

- Okap KT 6/66
- Podstawa pod piec ST 6/66
- Górna płyta szamotowa MOD. 6 R
- Możliwość wyposażenia w generator pary STEAM 6H
- Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto

Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE D 6H ?

- 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): 1400

Wysokość (mm): 500

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 10.2

Waga (kg): 171

Wymiary wewnętrzne (mm): 830x1240x270

Pojemność: 6 x 400mm

Ilość komór: 1

Temperatura (°C): 50-450

Ilość blach 60x40 cm: 4

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

