

Piec gazowy do pizzy jednokomorowy | 4x30 | GASR4 (RG4) Resto Quality GASR4



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: GASR4

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**16 849,28 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej lub górnej części komory
- Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Piec dostępny z dyszami na gaz ziemny lub propan butan. Przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu, na którym piec będzie pracował
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- O około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
- O 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektroniczne do pizzy
- Możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Elektroniczne ustawianie temperatury - automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- Zawory bezpieczeństwa
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia komina
- Możliwość dokupienia systemu odprowadzenia spalin (tylko dla pieców spiętrowanych)
- Możliwość dokupienia podstawy

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 620x620x155
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1000x840x475
- Ilość komór: 1
- Ilość palników: 4
- Moc [kW]: 13,2
- Temperatura [°C]: 50 - 450
- Waga (kg): 104
- Pojemność pizz: 4x 30 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 1

Akcesoria dodatkowe:

- Komin - **1400 zł netto**
- Odprowadzenie spalin dla pieców spiętrowanych - **1220 zł netto**
- Podstawa SG 4

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy gazowy Resto Quality GASR4 ?

- W pełni profesjonalny piec do cukierni/piekarni wyprodukowany we Włoszech
- Piec gazowy nagrzewa się 10 razy szybciej od pieca elektrycznego
- Piec gazowy jest aż 30% bardziej wydajny niż piec elektryczny i w porównaniu do tradycyjnego elektrycznego pieca do pizzy
- Temperatura maksymalna to aż 450°C
- Innowacyjny system sterowania pieca umożliwia dokładną kontrolę temperatury w dolnej i górnej części komory
- Znacznie szybciej wyrównuje temperaturę w komorze pieca
- Energooszczędność w piecach gazowych jest średnio 35% wyższa niż w porównywalnych piecach elektrycznych
- Doskonała izolacja pieca pozwala na lepsze utrzymywanie temperatury w komorze pieca, a także nie podwyższa temperatury w miejscu pracy
- Możliwość podpięcia pieca pod gaz ziemny jak i pod butle LPG
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1000

Głębokość (mm): 1062

Wysokość (mm): 560

Zasilanie: gazowe

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 4 x 300mm

Moc gazowa (kW): 16.1

Średnica pizzy (mm): 300

Ilość pizz w komorze (szt): 4

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

