
Piec gazowy do pizzy jednokomorowy | 6x36 | GASR6 XL Resto Quality GASR6 XL



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: GASR6XL

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**17 354,56 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- gazowy piec do pizzy włoskiej produkcji, który pozwala osiągnąć jakość wypiekania jak w prawdziwym piecu opalanym drewnem
 - możliwość regulacji mocy grzewczej w górnej i dolnej części komory
 - elektroniczny wyświetlacz temperatury
 - zakres temperatur pieca to od 50 do 500°C
 - przewody doprowadzające gaz wyposażone w zawory bezpieczeństwa
 - elektroniczne ustawianie temperatury – automatyczne włączenie/wyłączenie palników
 - konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej na 230V (sterowanie oraz oświetlenie)
 - o około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy
 - o 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektroniczne do pizzy
 - piece dostępne w dwóch wersjach zasilania: z dyszami na gaz ziemny lub LPG (przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu)
 - obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej
 - możliwość spiętrowania maksymalnie 2 urządzeń (wymagane jest dokupienie systemu odprowadzenia spalin)
 - możliwość dokupienia podstawy (SG6 XL), komina oraz systemu odprowadzenia spalin (dla pieców spiętrowanych)
-

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1095x1300x470
- Wymiary wewnętrzne [mm]: 720x1080x155
- Pojemność pizz: 6x 36
- Pojemność blach: 2x 600x400
- Zakres temperatur [°C]: 50-500
- Moc [kW]: 22,5
- Zasilanie [V]: gaz/230
- Waga (kg):161

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy gazowy Resto Quality GASR6 XL?:

- W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech.
- Możliwość podpięcia pieca pod gaz ziemny jak i pod butle LPG.
- Elektroniczne sterowanie parametrami pieca.
- 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.
- 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.
- Zwiększona powierzchnia komory mieszcząca w zależności od modelu od 4 do aż 9 pizz o średnicy 36 cm.
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1110

Głębokość (mm): 1540

Wysokość (mm): 540

Zasilanie: gazowe

Sterowanie: Elektromechaniczne

Pojemność: 6 x 350mm

Moc gazowa (kW): 23

Średnica pizzy (mm): 360

Ilość pizz w komorze (szt): 6

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

