
Piec gazowy do pizzy jednokomorowy | 9x30 | GASR9 (RG9) Resto Quality GASR9



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: GASR9

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 845,52 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 podstaw
-

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne [mm]: 920x920x155
- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1300x1140x475
- Ilość komór: 1
- Ilość palników: 6
- Moc [kW]: 27
- Temperatura [°C]: 50 - 450
- Waga (kg): 163
- Pojemność pizz: 9x 30 cm
- Ilość blach 60x40 cm: 2

Akcesoria dodatkowe:

- Komin - **1400 zł netto**
- Odprowadzenie spalin dla pieców spiętrowanych - **1220 zł netto**
- Podstawa SG 9

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy gazowy Resto Quality GASR9 ?

- 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): 1305
Głębokość (mm): 1362
Wysokość (mm): 560
Zasilanie: gazowe
Sterowanie: Elektromechaniczne
Pojemność: 9 x 300mm
Moc gazowa (kW): 27
Średnica pizzy (mm): 300
Ilość pizz w komorze (szt): 9
Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

