
Piec tunelowy gazowy SEG1700 Resto Quality SEG1700



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SEG1700

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**40 267,25 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu
 - Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych
 - Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
 - Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG)
 - Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
 - Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
 - Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
 - Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
 - Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut
 - Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu
 - Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza
 - Piece można piętować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
 - Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C
 - Funkcja stand by
 - Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
 - Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
-

-
- W standardzie podstawa jezdna (oprócz modelu SET1100)

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne pieca [mm]: 1218x1957x570
- Wymiary komory pieczenia [mm]: 655x915x87
- Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]: 1218x1957x1700
- Wysokość podstawy [mm]: 1130
- Moc [kW]: 15
- Zużycie gazu [m³/h]: 1,3
- Szerokość taśmy [mm]: 610
- Wydajność ø30 [szt/h]: 90
- Waga (kg):251

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SEG1700 ?

- Piece zasilane gazem są nawet o 50% bardziej oszczędne od pieców elektrycznych
- Sterowanie za pomocą panelu dotykowego z możliwością zapisu różnych parametrów pieczenia
- Duża powtarzalność wypieku
- Piec przeznaczony do dużych pizzerii oraz cukierni
- Ogrzewanie pieczonych produktów poprzez równomierny nadmuch gorącego powietrza

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1220

Głębokość (mm): 1960

Wysokość (mm): 1130

Zasilanie: gazowe

Sterowanie: Elektroniczne

Moc gazowa (kW): 15

Ilość pizz w komorze (szt): Taśmowy

Ilość komór: TUNEL

Wydajność: 90 x 30cm pizza / h

Szerokość taśmy: 610 mm

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

