

Piec tunelowy elektryczny SET1500 Resto Quality SET1500



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: SET1500

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**32 853,18 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 piętrować, 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]: 1043x1710x450
- Wymiary komory pieczenia [mm]: 486x710x77
- Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]: 1043x1710x1520
- Wysokość podstawy [mm]: 1070
- Moc [kW]: 10
- Zużycie energii [kw/h]: 5 - 6
- Szerokość taśmy [mm]: 455
- Wydajność ø30 [szt/h]: 41
- Waga (kg):154

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SET1500?

- 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): 1050

Głębokość (mm): 1710

Wysokość (mm): 1070

Model: SET1500

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 10

Sterowanie: Elektroniczne

Ilość komór: TUNEL

Wydajność: 41 x 30cm pizza / h
Szerokość taśmy: 455 mm

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

