

Elektryczny modułowy piec do pizzy | 1 komorowy | 6x33 cm | RESTO QUALITY CITIZEN E 6 / MC (CITIZEN PW)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CITIZENE6/MC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**18 219,38 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piece modułowe **CITIZEN** są zaprojektowane zgodnie z najnowszymi standardami projektowymi i konstrukcyjnymi. Wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej i są dostępne w dwóch różnych wersjach: elektrycznej i gazowej. Komora pieców **CITIZEN** wyłożona jest ze specjalnego ogniotrwałego materiału, który zapewnia idealne rozprowadzenie temperatury w całej komorze. Piece te idealnie nadają się do wypieku pizzy bezpośrednio na płycie szamotowej lub na blachach do pieczenia. **ELEKTRYCZNE** piece **CITIZEN** dostępne są w różnych rozmiarach, z możliwością ich piętrowania. Funkcjonalny, kompaktowy, dynamiczny i wydajny – poznajcie **CITIZEN**!

Opis:

- Elektryczny modułowy piec do pizzy idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy, a także innych dań gastronomicznych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 3 pieców, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Możliwość wyposażenia w innowacyjny i łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterowania
- **Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenia poboru energii przez urządzenie - dostępny opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (patrz akcesoria)
- Czasowe programowanie startu urządzenia- dostępne opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (patrz akcesoria)
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stałą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone **płytą szamotową** – idealną do wypieku pizzy
- Gwarancja równomiernego wypieku i niezawodności przy długotrwałej, ciągłej pracy pieca
- Możliwość wyłożenia całej komory kamieniem szamotowym – **zalecane równoczesne zwiększenie mocy urządzenia (CITIZEN E 6 / P)**
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- Atermiczne uchwyty drzwiczek
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Niezależne podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej **zalecane podwyższenie konstrukcji modułowej o wysokość 30 cm** (pomiędzy piecem, a komorą wzrostową) - pozwoli to na łatwiejszy dostęp do pieca i większy komfort użytkowania
- **Uwaga - W przypadku piętrowania pieca dwukomorowego i jednokomorowego wymagane jest zastosowanie podstawy o wysokości 71 cm, w takiej kombinacji niemożliwa jest komora wzrostowa!**
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1420x1030x430
- Wymiary wewnętrzne [mm]: 1050x700x160
- Wysokość komory [cm]: 16
- Pojemność pizz Ø 33 cm: 6
- Pojemność blach 400x600: 2
- Moc Max [kW/h]: 8,8
- Moc średnia [kW/h]: 4,6
- Temperatura [°C]: do 400
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 155

Wyposażenie dodatkowe:

- **CITIZEN E 6 / SZ** - Komora wyłożona w całości kamieniem szamotowym (cena za jedną komorę)
- **CITIZEN E / P1 400** – Zwiększona moc pieca 1-komorowego, max. temp. 400°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN E / P1 450** – Zwiększona moc pieca 1-komorowego, max. temp. 450°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN PE 6 /BM** – Podstawa na kółkach
- **CITIZEN E 6 /CL** – Komora wzrostowa
- **CITIZEN E 6 / TP** – Okap z wyciągiem grawitacyjnym
- **CITIZEN E 6 / CA 600m3/h** – Okap z wentylatorem wyciągowym 600 m3/h
- **CITIZEN E 6 / ST** - Podwyższenie konstrukcji modułowej o 30 cm

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1420

Głębokość (mm): 1030

Wysokość (mm): 430

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 155

Temperatura (°C): do 400

Pojemność blach 400x600: 2

Wysokość komory (cm): 16

Pojemność pizz Ø 33 cm: 6

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

