
Elektryczny modułowy piec do pizzy | 2 komorowy | 18x33 cm | RESTO QUALITY CITIZEN E 9+9 / MC (CITIZEN PW)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CITiZENE9+9/MC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**32 658,84 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 rozprzowanie 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 - dostępne opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (patrz akcesoria)
 - Czasowe programowanie startu urządzenia- dostępny 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]: 1420x1380x780
 - Wymiary wewnętrzne [mm]: 1050x1050x160
 - Wysokość komory [cm]: 16
 - Pojemność pizz Ø 33 cm: 18 (9+9)
 - Pojemność blach 400x600: 8 (4+4)
 - Moc Max [kW/h]: 22,4 (11,2+11,2)
 - Moc średnia [kW/h]: 11,4 (5,7+5,7)
 - Temperatura [°C]: do 400
 - Zasilanie [V]: 400
 - Waga [kg]: 315
-

Wypożyczenie dodatkowe:

- **CITIZEN E 9 / SZ** - Komora wyłożona w całości kamieniem szamotowym (cena za jedną komorę)
- **CITIZEN E / P2 400** – Zwiększona moc pieca 2-komorowego, max. temp. 400°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN E / P2 450** – Zwiększona moc pieca 2-komorowego, max. temp. 450°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN E 9 /BM** – Podstawa na kółkach
- **CITIZEN E 9 /CL** – Komora wzrostowa
- **CITIZEN E 9 / TP** – Okap z wyciągiem grawitacyjnym
- **CITIZEN E 9 / CA 600m3/h** – Okap z wentylatorem wyciągowym 600 m3/h
- **CITIZEN E 9 / 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): 1380

Wysokość (mm): 780

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 315

Temperatura (°C): do 400

Pojemność blach 400x600: 8 (4+4)

Wysokość komory (cm): 16

Pojemność pizz Ø 33 cm: 18 (9+9)

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

