

Piec do pizzy RESTO QUALITY CITIZEN EP 70 4/MC | elektryczny | 4x33 cm | 600x400 mm



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CITIZENEP704/MC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**12 486,35 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:

- Idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Wygodny i prosty w użyciu manualny panel sterowania
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone **płytą szamotową** – idealną do wypieku pizzy
- Doskonała izolacja termiczna komory zmniejszająca zużycie 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

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 990x990x350
- Wymiary wewnętrzne komory [mm]: 700x700x120
- Wysokość komory [mm]: 120
- Pojemność pizz Ø 33 cm: 4
- Pojemność blach 400x600: 1
- Moc [kW]: 5,6
- Temperatura [°C]: do 400
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 100

Wypożyczenie dodatkowe do osobnego zakupu:

- **EP 70 / BM** - podstawa pod piec 990x870x1010 mm
- **EP 70 / BMR** - podstawa pod piec na kółkach 990x870x1010 mm
- **EP 70/TP** - okap 990x1210x230 mm

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): 990
Głębokość (mm): 990
Wysokość (mm): 350
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 100
Temperatura (°C): do 400
Pojemność blach 400x600: 1
Wysokość komory (mm): 120
Pojemność pizz Ø 33 cm: 4

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

