

Piec do pizzy RESTO QUALITY CITIZEN GAS PW 9 /MC | gazowy | jednokomorowy | 9x33 cm | 4x600x400



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CITIZENGASPW9/MC

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**28 325,06 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. GAZOWE piece **CITIZEN** dostępne są w różnych rozmiarach, z możliwością ich piętrowania. Funkcjonalny, kompaktowy, dynamiczny i wydajny – poznajcie **CITIZEN**!

Opis:

- Gazowy 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 2 pieców**, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez **elektroniczną regulację temperatury**
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą 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
- 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 hartowanego 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
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1450x1530x560
- Wymiary wewnętrzne [mm]: 1050x1050x160
- Wysokość komory [cm]: 16
- Pojemność pizz Ø33 cm: 9
- Pojemność blach 400x600: 4
- Moc gazowa [kW]: 20
- Moc elektryczna [kW]: 0,1
- Temperatura [°C]: do 370
- Zasilanie [V]: 230
- Waga [kg]: 320

Wypożyczenie dodatkowe:

- **CITIZEN GAS PW 9 / CL** – komora wzrostowa o pojemności 6x600x400 mm
 - **CITIZEN GAS PW 9 / TP** – Okap z wyciągiem grawitacyjnym
-

- **CITIZEN GAS PW 9 / CA 600 m3/h** – Okap z wentylatorem wyciągowym 600 m3/h

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): 1450

Głębokość (mm): 1530

Wysokość (mm): 560

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230

Waga (kg): 320

Moc gazowa (kW): 20

Temperatura (°C): do 370

Pojemność blach 400x600: 4

Wysokość komory (cm): 16

Pojemność pizz Ø 33 cm: 9

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

