

Piec do pizzy neapolitańskiej | Piec obrotowy do pizzy | panel elektroniczny | 12x30 cm | 500 °C | AUGUSTO PRE TOUCH



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AUGUSTOPRETOUCH

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**120 267,31 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny **piec rotacyjny do pizzy** idealny do wypiekania pizzy neapolitańskiej
 - Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
 - Elektroniczny panel sterowania z 5 programami pieczenia
 - Każdy program można konfigurować, ustawiając: czas pieczenia, temperaturę, prędkość dolną podczas pieczenia, prędkość dolną podczas załadunku pizzy
 - Połączenie Wi-Fi
 - Funkcja ECONOMY - utrzymuje niższą temperaturę pracy, jeżeli piec nie jest obsługiwany w pełnej temperaturze roboczej
 - Elektroniczne sterowanie dolnym i górnym zapłonem
 - Obrotowe dno z dwoma trybami prędkości: tryb pieczenia i tryb załadunku
 - Zegar cyfrowy
 - System autodiagnostyki
 - Wielojęzyczne oprogramowanie
-

- **AIR TRAP SYSTEM®** - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- **Obrotowe dno**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500 °C w zaledwie 60 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny panel sterowania
- Stylowy opatentowany design i solidna konstrukcja
- Możliwość demontażu pieca na 5 części – pozwalająca na jego ułatwiony montaż
- Prosty w użytkowaniu i efektywny w działaniu
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przesuwanie, przemieszczanie pieca
- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1910x2050x2200
- Średnica komory [mm]: 1300
- Wysokość komory [mm]: 220
- Pojemność pizz: 12x30 cm
- Moc Max [kW]: 27
- Moc średnia [kW]: 13,6
- Zasilanie [V]: 400
- Temperatura [°C]: do 500
- Waga [kg]: 600

Wyposażenie opcjonalne:

- Podstawa zabudowana z 3 stron
 - Stojak na akcesoria
 - Nóżki wzmacniające stabilność podstawy
 - Kopuła w innym kolorze (czerwony, niebieski, złoty)
 - Niepomalowana kopuła (kolor biały)
-

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): 1910
Głębokość (mm): 2050
Wysokość (mm): 2200
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 600
Pojemność pizz: 12x30 cm
Temperatura (°C): do 500
Wysokość komory (mm): 220
Moc Max (kW): 27

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

