

Piec do pizzy neapolitańskiej | Piec obrotowy do pizzy | gazowy | 12x30cm | 500 °C | RESTO QUALITY AUGUSTO PR G EM



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: AUGUSTOPRGEM

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**121 102,97 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny **piec rotacyjny do pizzy** zasilany gazem jest idealny do wypiekania pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- **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 90 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy

zewnątrznej, 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[kW/Kcal]: 30,5/26 225
- Zasilanie: gaz
- Temperatura [°C]: do 500
- Waga [kg]: 650

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: gazowe

Waga (kg): 650

Pojemność pizz: 12x30 cm

Temperatura (°C): do 500

Wysokość komory (mm): 220

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

