

Piec do pizzy neapolitańskiej | CRATOS 9 Mosaico |
elektryczny | 9xØ30 cm | 2x400x600 mm | 15,25 kW |
1600x1635x1490 mm

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: CRATOS9Mosaico

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**90 436,12 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Profesjonalny piec umożliwiający przygotowanie **pizzy neapolitańskiej**
 - Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji
 - CRATOS oferuje wszystkie możliwości pieczenia typowe dla tradycyjnego pieca opalanego drewnem, gwarantując przygotowanie prawdziwej pizzy neapolitańskiej
 - **CRATOS jest wyposażony w system ECO-POWER i ISO MAX**, które pozwalają osiągnąć maksymalną temperaturę **515 °C (959 °F)** w **zaledwie 85 minut**, gwarantując jednocześnie minimalne **zużycie zaledwie 6,5 kW/h**
 - Wymiary pieca znacznie upraszczają pracę pizzerii, oferując możliwość wypieku **aż do 9 pizz jednocześnie**, z tym samym doskonałym efektem
-

- **Dzięki komorze o wysokości 18 cm** możliwe jest idealne upieczenie każdego rodzaju chleba
- **30 % oszczędności energii** – nasz system „Eco-Power” optymalizuje zarządzanie energią, dzięki czemu osiąga 30 % oszczędności przy pełnym załadunku pieca, bez żadnego wpływu na wydajność
- **ISO MAX 40 °C** niższa temperatura zewnętrzna – system izolacji „Iso-Max” ogranicza rozpraszanie ciepła na zewnątrz komory, utrzymując jednocześnie maksymalną **temperaturę wynoszącą 40 °C (104 °F)**, zapewniając bezpieczeństwo w miejscu pracy
- Piec wykonany ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- Ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości **specjalnym kamieniem szamotowym**
- Szeroki blat roboczy wykonany z marmuru
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej
- Funkcja „**MyBaking**” – można skonfigurować do 99 przepisów
- Pancerne elementy grzejne
- Podwójne światło wewnętrzne
- Termostat bezpieczeństwa
- Kolorowy 5-calowy ekran dotykowy
- Funkcja szybkiego nagrzewania
- **Wykończenie mozaikowe**

Wyposażenie opcjonalne:

- Możliwość dostosowania koloru i wykończenia mozaiki

Parametry techniczne:

- Wymiary pieca [mm]: 1600x1635x1490
 - Wymiary wewnętrzne [mm]: 930x945x180
 - Wymiary pieca z podstawą [mm]: 1600x1635x2270
 - Wysokość komory [mm]: 180
 - Średnie zużycie godzinowe [kW/h]: 6,5
 - Max temper. robocza [°C]: 515
 - Zasilanie [V]: 400
 - Moc [kW]: 15,25
 - Pojemność pizz Ø 30 cm: 9
 - Pojemność pizz Ø 35 cm: 5
 - Pojemność pizz Ø 45 cm: 4
 - Pojemność blach 400x600: 2
 - Pojemność blach 300x600: 3
-

- Waga [kg]: 510

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

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 510

Pojemność blach 400x600: 2

Wysokość komory (mm): 180

Max temper. robocza (°C): 515

Piec z podstawą (mm): 1600x1635x2270

Pojemność blach 300x600: 3

Pojemność pizz Ø 30 cm: 9

Pojemność pizz Ø 35 cm: 5

Pojemność pizz Ø 45 cm: 4

Wymiary pieca (mm): 1600x1635x1490

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



