
Piec do pizzy tunelowy | elektryczny | Zanolli Synthesis 05/40 VE COMPACT| RESTO QUALITY SYNTHESIS 05/40 VE COMPACT/MC DIG



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference:

SYNTHESIS05/40VECOMPACT/MCDIG

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**25 759,77 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Synthesis idealny piec taśmowy do pizzy

Synthesis jest to modułowy piec tunelowy (nadmuchowy) przeznaczony dla pizzerii, restauracji i zakładów garmazeryjnych. Od 1952 roku Zanolli produkuje szeroką gamę pieców dla pizzerii. W ostatnich dwudziestu latach firma wyspecjalizowała się w tworzeniu innowacyjnych pieców tunelowych Synthesis. Piece te szybko zdobyły rynek i cieszą się uznaniem na całym świecie!

Zalety pieca Synthesis to przede wszystkim ergonomiczność:

- Pizza po umieszczeniu na przenośniku taśmowym jest transportowana przez komorę pieca. Po zakończeniu programu pieczenia odbieramy pizzę po drugiej stronie pieca i... gotowe! Bez konieczności otwierania i zamykania drzwi co powoduje straty ciepła, a także używania łopatek do pizzy czy szczotek do czyszczenia komory pieca
 - Nie jest konieczny nadzór nad procesem pieczenia, gdyż temperatura i czas pieczenia (regulacja prędkości przenośnika decyduje o czasie jaki produkt spędzi we wnętrzu pieca) są wcześniej ustawione.
-

Opis:

- Włoskiej produkcji piec tunelowy nadmuchowy Synthesis został zaprojektowany z myślą o wypieku idealnej pizzy
- Przeznaczone do ciągłego i intensywnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Max wydajność przy niskim zużyciu energii
- Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- Max temperatura to 320 °C
- 10 programów z możliwością ustawienia: czasu gotowania, temperatury oraz mocy górnej i dolnej grzałki
- Funkcja ECONOMY pozwala na utrzymanie niższej temperatury pieca, jeśli nie musimy pracować na pełnych obrotach, co pozwala zaoszczędzić energię i pieniądze
- Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
- Opcjonalnie możliwość zamówienia podstawy bez kółek - za dopłatą

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 800x1270x390
- Wymiary komory [mm]: 400x570x90
- Max temperatura [°C]: 320
- Waga [kg]: 77
- Zasilanie [V]: 400
- Moc [kW]: 6,3

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): 800
Głębokość (mm): 1270
Wysokość (mm): 390
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 77
Wymiary komory (mm): 400x570x90
Max temperatura (°C): 320

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

