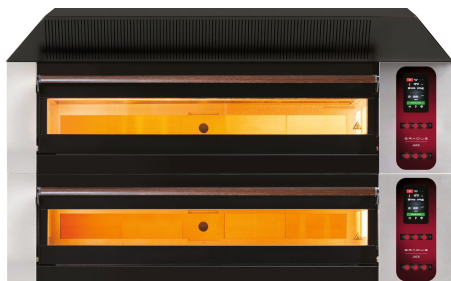


Piec elektryczny do pizzy | dwukomorowy | z podstawą z przewodnicami na blachy | 9x30 cm | RESTO QUALITY COMP - 2ST L9



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: COMP-2STL9

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**92 233,76 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Piece JACK to innowacyjna seria pieców elektrycznych zaprojektowanych z myślą o potrzebach produkcyjnych pizzerii, cukierni, piekarni
 - Dzięki **modułowej konstrukcji** można dostosować piec pod potrzeby produkcyjne
 - Technologia i wysoko wydajne funkcje, łączą się z ekskluzywnym i designem
 - **Funkcja ECO-ZONE** – zapewnia **do 60% oszczędności** w zużyciu energii (zależnie od ilości produktu), a wszystko dzięki możliwości sterowania strefami grzewczymi
 - **Funkcja ECO-POWER** – optymalizuje zużycie energii i pozwala nawet do 40% oszczędności w zużyciu prądu, nawet przy pełnym obciążeniu, bez utraty wydajności
 - **System PERFECT PIZZA** - zapewnia doskonały wypiek pizzy za każdym razem, bez konieczności obracania jej podczas wypieku
 - **8 niezależnie kontrolowanych stref grzewczych** pozwala na precyzyjne dostosowanie ogrzewania do różnych produktów
 - Dno i góra komory wyłożone płytą szamotową, co gwarantuje równomierne rozprzeczanie ciepła
 - Oddzielne sterowanie temperaturą górnej i dolnej części komory, pozwala na dostosowanie wypieku według potrzeb
 - Termostat bezpieczeństwa zapewnia kontrolę i ochronę procesu
 - Panoramiczne podwójne szyby zapewniają doskonałą izolację termiczną
-

- Wysoka izolacja komory minimalizuje straty ciepła
- **Max temperatura 500°C**
- Doskonała wydajność i trwałość
- Dostępne piece z podstawą, podstawą z przewodnikami oraz z komorą garowniczą

PANEL STEROWANIA

- Intuicyjny ekran dotykowy 5 cali
- Funkcja tygodniowego uruchamiania: planuj uruchomienie pieca w ciągu tygodnia.
- Ulepszona funkcja timera gotowania zapewnia precyzyjne zarządzanie czasem gotowania.
- Opóźnione uruchamianie
- Zoptymalizowany tryb oszczędności energii
- Funkcja szybkiego nagrzewania komory
- Zegar
- Ustawianie języka
- Zarządzanie mocą grzania górnej i dolnej części komory

Wypożyczenie opcjonalne – za dopłatą:

- Elektroniczne sterowanie kominem do odpływu pary
- System wtrysku pary
- Generator pary
- Kolor RAL
- Zestaw przyłączeniowy do okapu z wentylatorem do wyciągu pary
- Różne programy do wypieku chleba i pizzy
- Programy wtrysku pary
- Programy temperatur do wypieków piekarniczych
- Funkcja MY BAKING - możliwość zapisywania swoich programów – do 99 programów
- Okap

Parametry techniczne:

- Wymiary wewnętrzne komory [mm]: 1240x945x180
 - Wymiary z podstawą [mm]: 1640x1225x1940
 - Ilość komór: 2
 - Moc [kW]: 26
 - Zasilanie [V]: 400
 - Temperatura [°C]: 50-500
 - Waga [kg]: 524
 - Pojemność pizz: 9xØ30 cm
-

- Ilość blach 60x40 cm: 4

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): 524

Ilość komór: 2

Moc (kW): 26

Pojemność pizz: 9xØ30 cm

Temperatura (°C): 50-500

Wymiary z podstawą (mm): 1640x1225x1940

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

