

Piec elektryczny do pizzy | jednokomorowy | z podstawą z przewodnicami na blachy | 9x30 cm | RESTO QUALITY COMP - 1ST M9



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: COMP-1STM9

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**49 527,55 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

Wyposażenie 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]: 930x945x180
 - Wymiary z podstawą [mm]: 1330x1225x1530
 - Ilość komór: 1
 - Moc [kW]: 9,8
 - Zasilanie [V]: 400
 - Temperatura [°C]: 50-500
 - Waga [kg]: 244
 - Pojemność pizz: 9xØ30 cm
 - Ilość blach 60x40 cm: 2
-

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): 244

Ilość komór: 1

Pojemność pizz: 9xØ30 cm

Temperatura (°C): 50-500

Wymiary z podstawą (mm): 1330x1225x1530

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

