

Piec elektryczny piekarniczy 1 komorowy | modułowy | wys. komory 18 cm | 2x400x600 mm | 3x33 cm | T POLIS 2/MC18 IoT



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TPOLIS2/MC18IoT

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**25 662,60 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Wielofunkcyjny elektryczny piec modułowy znajdujący szerokie zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
- Idealnie nadaje się do wypiekania ciasta, pizzy, chleba, produktów cukierniczych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb.
Można piętrować maksymalnie do 4 pieców
- Wyposażony w prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania i przyciski z możliwością zapisania **do 49 programów**, po 5 cykli dla każdego programu
- Możliwość wysyłania i zarządzania danymi pieca za pomocą **sieci Zanolli IoT**
- Piece łączą się z Internetem za pośrednictwem **modułu Wi-Fi**, wysyłając wszystkie dane operacyjne do platformy cyfrowej Zanolli IoT
- Max temperatura pieczenia **to 400 °C**
- **Oświetlenie komory lampami LED** o gwarantowanym niskim zużyciu energii i długiej żywotności
- Funkcja **NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO** umożliwia wstępne nagrzewanie pieca – w dwóch trybach czasowych
- Funkcja **AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** – służy do czyszczenia i sterylizacji komory pieczenia
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Możliwość czasowego zaprogramowania startu urządzenia
- Wymiary wewnętrzne komór są dostosowane do blach do pieczenia o wymiarach 40x60 cm. Modele T2, T3, T4, T6 są dostępne z następującymi wysokościami wewnętrznymi: **18 cm**

lub 26 cm. Wersja T2 S (blachy są ładowane od strony 60 cm) jest dostępna tylko z wysokością wewnętrzną 18 cm

- **Tryb energooszczędny – pozwala na zmniejszenia poboru energii**
- Wszystkie moduły są wyposażone we własny kabel zasilający
- Nowoczesny design i wysokiej jakości wykonanie całej konstrukcji pieca
- Trwała i łatwa do czyszczenia obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku
- Możliwość wyposażenia w generator pary i komorę wzrostową - za dopłatą
- Dolna część komory może być wyłożona płytą szamotową lub tłoczoną blachą - prosimy o wybór przy składaniu zamówienia
- Dno komory wyłożone blachą idealnie sprawdzi się przy wypiekaniu na blachach czy foremkach - w przeciwieństwie do płyty szamotowej, blacha szybciej nagrzewa się i osiąga pożądaną temperaturę
- Płyta szamotowa zapewnia doskonałe wypiekanie i doskonały rozkład temperatur w komorze pieca
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej zalecana jest dodatkowa podstawa do montażu między piecem a komorą wzrostową

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 1250x1010x360
- Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x660x180
- Wysokość komory [cm]: **18**
- Izolacja: wełna mineralna
- Pojemność blach 400x600: 2
- Pojemność pizz Ø 33 cm: 3
- Moc Max [kW]: 6
- Moc średnia [kW]: 3
- Temperatura [°C]: do 400
- Zasilanie [V]: 400
- Waga [kg]: 135

Wyposażenie dodatkowe:

- **GP-POLIS** - Generator pary
 - **T POLIS 2 /TP** - Okap
 - **T POLIS 2 / CL** - Komora wzrostowa
 - **T POLIS 2 / BM** - Podstawa na kółkach
 - **T POLIS / ST** - Podwyższenie konstrukcji modułowej o 15 lub 30 cm
-

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): 1250
Głębokość (mm): 1010
Wysokość (mm): 360
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400
Waga (kg): 135
Moc średnia (kW): 3
Temperatura (°C): do 400
Pojemność blach 400x600: 2
Moc Max (kW): 6
Wysokość komory (cm): 18

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



