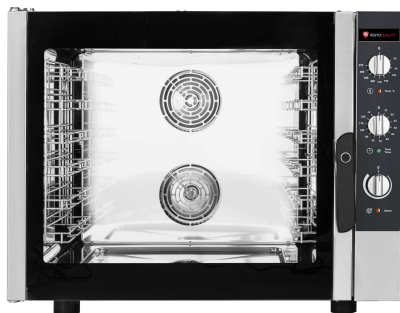


# Piec konwekcyjno-parowy RESTO QUALITY VS DA 006E | 6x 600x400mm | 6x GN1/1 | sterowanie manualne



## Krótki opis produktu:

## Kody produktu

Reference: VSDA006E

EAN13: -

UPC: -

## Cena produktu:

**12 738,99 zł z  
podatkiem**

## Opis produktu:

### Opis:

- Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy o dużej pojemności
- Umożliwia pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie
- Piec wyposażony jest w intuicyjny, bardzo prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Piec umożliwia jednoczesne wydanie ok. 72 posiłków
- Uniwersalne prowadnice na blachy cukierniczo-piekarnicze EN 600x400 i blachy GN 1/1
- Natryskowy system wytwarzania pary
- Temperatura pracy: od 50°C do 270°C
- Regulacja stopnia naparowania komory za pomocą pokrętła
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- 1 prędkość wentylatora
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnej szyby atermicznej
- Wewnętrzne oświetlenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi w celu czyszczenia lub wymiany
- Specjalnie wyprofilowane dno komory w celu sprawnego odprowadzenia płynów
- Ergonomiczna klamka
- Wymagane podłączenie wody 3/4"

### Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 870x780x710
- Pojemność blach: 6x GN1/1 lub 6x 600x400
- Waga [kg]: 85
- Zasilanie [V]: 400
- Moc urządzenia [kW]: 7,9
- Odległość prowadnic [mm]: 75
- Temperatura [°C]: 50-270
- Rekomendowana liczba porcji: ok. 72

### Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Resto Quality VS DA 006E?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Piec gwarantuje maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z blach GN1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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): 870  
Głębokość (mm): 780

---

Wysokość (mm): 710

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 85

Temperatura (°C): 50-270

Odległość prowadnic (mm): 75

## Atrybuty produktu:

## Galeria produktu:

