

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-elektryczny-do-pizzy-dwukomorowy-z-podstawa-z-prowadnicami-na-blachy-8x30-cm-comp-2st-l6-p-56414.html>



Piec elektryczny do pizzy | dwukomorowy | z podstawą z prowadnicami na blachy | 8x30 cm | COMP - 2ST L6

Cena brutto	79 123,44 zł
Cena netto	64 328,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoCOMP - 2ST L6
Kod producenta	COMP - 2ST L6
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

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 rozprowadzanie 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 Maksymalna temperatura 500°C Doskonała wydajność i trwałość Dostępne piece z podstawą, podstawą z prowadnicami 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]: 1240x630x180 Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]: 1640x910x1940 Ilość komór: 2 Moc [kW]: 17,4 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-500 Waga [kg]: 495 Pojemność pizz: 8xØ30 cm Ilość blach 60x40 cm: 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