

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-elektryczny-piekarniczny-1-komorowy-modulowy-h18-4x-400x600-mm-6x33-cm-t-polis-4-mc18-p-55637.html>



Piec elektryczny piekarniczny 1 komorowy | modułowy | h=18 | 4x 400x600 mm | 6x33 cm | T POLIS 4 / MC18

Cena brutto	28 693,44 zł
Cena netto	23 328,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoT POLIS 4 / MC18
Kod producenta	T POLIS 4 / MC18
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

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 elektroniczny panel sterowania z możliwością zapisania do 20 programów. Maksymalna temperatura pieczenia to 400 °C. Funkcja NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO umożliwia wstępne nagrzewanie pieca - w dwóch trybach czasowych. Funkcja AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA - służy do czyszczenia i sterylizacji komory pieczenia. Możliwość czasowego zaprogramowania startu urządzenia. Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami. Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła. Tryb energooszczędny - pozwala na zmniejszenia poboru energii. Możliwość wyboru wysokości komory pieczenia - 18 cm lub 30 cm. Dolna część komory może być wyłożona płytą szamatową 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 szamatowej, blacha szybciej nagrzewa się i osiąga pożądaną temperaturę. Płyta szamatowa zapewnia doskonałe wypiekanie i doskonały rozkład temperatur w komorze pieca. Nowoczesny design i wysokiej jakości wykonanie całej konstrukcji pieca. Trwała i łatwa do czyszczenia obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej. Podwójne halogenowe podświetlenie wnętrza komory. Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku. W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej zalecana jest dodatkowa podstawa do montażu między piecem a komorą wzrostową. Możliwość wyposażenia w generator pary i komorę wzrostową - za dopłatą. Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1250x1610x360. Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x1260x180. Wysokość komory [cm]: 18. Izolacja: wełna mineralna. Pojemność blach 400x600: 4. Pojemność pizz Ø 33 cm: 6. Moc maksymalna [kW/h]: 10. Moc średnia [kW/h]: 5. Temperatura [°C]: do 400. Zasilanie [V]: 400. Waga [kg]: 201. Wyposażenie dodatkowe: GP-POLIS - Generator pary. T POLIS 4 /TP - Okap. T POLIS 4/CL - Komora wzrostowa TEOREMA / CL - Komora wzrostowa pionowa. T POLIS 4 / 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.