

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-elektryczny-piekarniczny-modulowy-szamotowy-4x600x400-bake-44-tr44-p-54886.html>



Piec elektryczny piekarniczny modułowy szamotowy | 4x600x400 | BAKE 44 (TR44)

Cena brutto	17 682,48 zł
Cena netto	14 376,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoBAKE 44
Kod producenta	BAKE 44
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; https://restoquality.pl/pl/p/file/53d0bd6363ed7763181f3937ab138c34/Instrukcja-obslugi-Resto-Quality-piec-piekarniczny-modulowy-linia-BAKE.pdf

Opis produktu

Opis: Modułowy, szamotowy piec piekarniczny Komora o wysokości 18 cm - idealna do wypieku pizzy Prosty i wygodny manualny panel sterowania Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze Niezależne termostaty do regulacji grzałek górnych i dolnych Płyta szamotowa umieszczona w dolnej części komory Duże okno wizyjne umożliwia kontrolę procesu pieczenia Wewnętrzne oświetlenie komory Wentylowane płyty szamotowe Hartowane szkło Wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi Profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi Solidna, wzmocniona i trwała konstrukcja pieca Front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, a obudowa ze stali malowanej proszkowo Możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną Możliwość dokupienia okapu i komory wzrostowej Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm) Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Możliwość zakupu pieca z elektronicznym panelem sterowania (model BAKE D)

Parametry techniczne: Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x840x180 (x2) Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x985x750 Ilość komór: 2 Moc [kW]: 13,8 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-400 Waga [kg]: 163 Pojemność pizz: 8x 40 cm Ilość blach 60x40 cm: 2+2 Wyposażenie dodatkowe: Okap KT 4/44 Podstawa pod piec ST 4/44 Górna płyta szamotowa MOD. 44 R Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE 44? W pełni profesjonalny piec do cukierni/piekarni wyprodukowany we Włoszech Możliwość piętrowania pieca w moduły Niezależne sterowanie grzałkami w dolnej i górnej części komory pieca Komora o wysokości 18 cm - idealna do wypieku pizzy Temperatura maksymalna to aż 400°C Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku 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