

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-elektryczny-piekarniczny-modulowy-szamotowy-4x600x400-szeroki-bake-d6l-trd6l-p-54893.html>

Piec elektryczny piekarniczny modułowy szamotowy | 4x600x400 | szeroki | BAKE D6/L (TRD6/L)



Cena brutto	15 143,76 zł
Cena netto	12 312,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoBAKE D6/L
Kod producenta	BAKE D6/L
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/38d368de491bf3cfa41ee0e5dcbb158e/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-piec-piekarniczny-modulowy-linia-BAKE.pdf

Opis produktu

Opis: Elektroniczny, intuicyjny panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym umożliwiającym precyzyjną kontrolę warunków obróbki termicznej Komora o wysokości 18 cm - idealna do wypieku pizzy Wyższa efektywność energetyczna dzięki wysokiej jakości izolacji Dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze Regulacja temperatury do 450°C Niezależne, sterowane elektronicznie 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 wyposażenia w programowalny generator pary Możliwość dokupienia okapu i komory wzrostowej Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm) Brak możliwości równoczesnego zamontowania generatora pary i górnej płyty szamotowej! Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki Możliwość zamontowania kabla 3 m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Parametry techniczne: Wymiary wewnętrzne [mm]: 1240x840x180 Wymiary zewnętrzne [mm]: 1540x985x410 Ilość komór: 1 Moc [kW]: 10,2 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-450 Waga [kg]: 134 Pojemność pizz: 6x 40 cm Ilość blach 60x40 cm: 4 Wyposażenie dodatkowe: Okap KT 6L/66L Podstawa pod piec ST 6L/66L Górna płyta szamotowa MOD. 6L R Możliwość wyposażenia w generator pary STEAM 6/L Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE D6/L ? 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 Wyposażony w precyzyjny, elektroniczny panel sterowania Temperatura maksymalna to aż 450°C Możliwość dokupienia generatora pary 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