

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-elektryczny-piekarniczny-modulowy-szamotowy-8x600x400-bake-d66-p-55145.html>



Piec elektryczny piekarniczny modułowy szamotowy | 8x600x400 | BAKE D66

Cena brutto	23 360,16 zł
Cena netto	18 992,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoBAKE D66
Kod producenta	BAKE D66
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; https://restoquality.pl/pl/p/file/769a3f36b4303168220914a4ec2280ce/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 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 zamontowania kabla 3 m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Parametry techniczne: Wymiary wewnętrzne [mm]: 830x1240x180 (x2) Wymiary zewnętrzne [mm]: 1130x1400x750 Ilość komór: 2 Moc [kW]: 20,4 Zasilanie [V]: 400 Temperatura [°C]: 50-450 Waga [kg]: 225 Pojemność pizz: 12x 40 cm Ilość blach 60x40 cm: 4+4 Wyposażenie dodatkowe: Okap KT 6/66 Podstawa pod piec ST 6/66 Górna płyta szamotowa MOD. 66 R Możliwość zamontowania kabla 3m z wtyczką 16/32 A - 150 zł netto Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality BAKE D66 ? 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 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 technikę z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia