

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-gazowy-do-pizzy-jednokomorowy-9x36-gasr9-xl-p-55149.html>

Piec gazowy do pizzy jednokomorowy | 9x36 | GASR9 XL



Cena brutto	22 169,52 zł
Cena netto	18 024,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoGASR9 XL
Kod producenta	GASR9 XL
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: gazowy piec do pizzy włoskiej produkcji, który pozwala osiągnąć jakość wypiekania jak w prawdziwym piecu opalanym drewnem możliwość regulacji mocy grzewczej w górnej i dolnej części komory elektroniczny wyświetlacz temperatury zakres temperatur pieca to od 50 do 500°C przewody doprowadzające gaz wyposażone w zawory bezpieczeństwa elektroniczne ustawianie temperatury – automatyczne włączenie/wyłączenie palników konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej na 230V (sterowanie oraz oświetlenie) o około 30% niższe koszty eksploatacji w porównaniu ze standardowymi elektrycznymi piecami do pizzy o 35% bardziej wydajne niż standardowe piece elektroniczne do pizzy piece dostępne w dwóch wersjach zasilania: z dyszami na gaz ziemny lub LPG (przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu) obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej możliwość spietrowania maksymalnie 2 urządzeń (wymagane jest dokupienie systemu odprowadzenia spalin) możliwość dokupienia podstawy (SG9 XL), komina oraz systemu odprowadzenia spalin (dla pieców spietrowanych) Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1455x1300x470 Wymiary wewnętrzne [mm]: 1080x1080x155 Pojemność pizz: 9x 36 Pojemność blach: 2x 600x400 Zakres temperatur [°C]: 50-500 Moc [kW]: 30 Zasilanie [V]: gaz/230 Waga [kg]: 230 Dlaczego warto wybrać piec do pizzy gazowy Resto Quality GASR9 XL?: W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech. Możliwość podpięcia pieca pod gaz ziemny jak i pod butle LPG. Elektroniczne sterowanie parametrami pieca. Piec gazowy nagrzewa się 10 razy szybciej od pieca elektrycznego. Piec gazowy jest aż 30% bardziej wydajny niż piec elektryczny i w porównaniu do tradycyjnego elektrycznego pieca do pizzy. Znacznie szybciej wyrównuje temperaturę w komorze pieca. Energooszczędność w piecach gazowych jest średnio 35% wyższa niż w porównywalnych piecach elektrycznych. Doskonała izolacja pieca pozwala na lepsze utrzymywanie temperatury w komorze pieca a także nie podwyższa temperatury w miejscu pracy. Zwiększona powierzchnia komory mieszcząca w zależności od modelu od 4 do aż 9 pizz o średnicy 36 cm. 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