

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-konwekcyjny-szybkiego-gotowania-ogrzewanie-nadmuchowe-cyfrowy-panel-sterowania-3-6-kw-230v-397x598x410-mm-quick-1-black-p-55864.html>



Piec konwekcyjny szybkiego gotowania | ogrzewanie nadmuchowe | cyfrowy panel sterowania | 3,6 kW | 230V | 397x598x410 mm | QUICK 1 BLACK

Cena brutto	18 917,40 zł
Cena netto	15 380,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoQUICK 1 BLACK
Kod producenta	QUICK 1 BLACK
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Gotowanie: Piece QUICK, wykorzystują dwie metody obróbki termicznej: nawiew oraz obróbka konwekcyjna System Plug & Play Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe! Nowa technologia nadmuchu: Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na wzrost sprzedażowy. Kompaktowa i solidna konstrukcja Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej, takich jak bary, kawiarnie, stacje benzynowe, bary przy plaży, food trucki Dodatkowo piece można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie. Proste czyszczenie Posiada całkowicie wyjmowane wnętrze, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy możemy umyć w zmywarce. Łatwy dostęp do filtrów powietrza Bez okapu Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria). Równoczesne gotowanie Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych potraw w jednym czasie! Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich. Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T Wybierz swój kolor! Piece dostępne są w trzech wariantach kolorystycznych: czarnym, beżowym i czerwonym System Plug & Play Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe! Nowa technologia nadmuchu: Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na wzrost sprzedażowy. Kompaktowa i solidna konstrukcja Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej, takich jak bary, kawiarnie, stacje benzynowe, bary przy plaży, food trucki Dodatkowo piece można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie. Proste czyszczenie Posiada całkowicie wyjmowane wnętrze, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy możemy umyć w zmywarce. Łatwy dostęp do filtrów powietrza. Bez okapu Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria). Równoczesne gotowanie Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych potraw w jednym czasie! Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na



zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich. Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T Wybierz swój kolor! Piece dostępne są w trzech wariantach kolorystycznych: czarnym, beżowym i czerwonym **PANEL STEROWANIA** Panel sterowania z przyciskami szybkiego dostępu. Wystarczy skonfigurować i zapisać swoje ulubione lub najczęściej używane przepisy. Podświetlany panel cyfrowy LED Wskazuje wszystkie parametry i procesy Programy gotowania Umożliwia zapisanie do 100 programów + 8 programów szybkiego dostępu Regulacja parametrów Ustawianie żądanej wartości dla każdego parametru Wskaźnik temperatury Każda ikona świeci się, aby wskazać:- Wstępne nagrzewanie- Gotowość do pracy- Schładzanie Funkcja szybkiego schładzania QUICK ma tę zaletę, że schładza się w ciągu kilku minut. Po zakończeniu dnia pracy zaleca się schłodzenie QUICK'a przed wyjęciem komory i umyciem jej w zmywarce. Wyposażenie w standardzie: Płaska płyta do gotowania Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm Pojemnik teflonowy perforowany 280x280x25 mm Płyta z powłoką nieprzywierającą 280x280 mm Wyposażenie dodatkowe: QFILTER - Zestaw filtrów katalitycznych, likwidujący konieczność stosowania okapów wyciągowych QSAB - Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 280x280 mm QSAS - Szufelka aluminiowa z rantami bocznymi 140x280 mm QSSK - Szpatułka kątowa QPPG - Nieprzywierająca powłoka do płyty grillowej 280x280 mm QPGR - Płyta grillowa ryflowana QPT28 - Pojemnik teflonowy (2 szt.) 280x280x25 mm QPT1428 - Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x280x25 mm QPT14 - Pojemnik teflonowy (2 szt.) 140x140x25 mm QPTP28 - Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 280x280x25 mm QPTP1428 - Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x280x25 mm QPTP14 - Pojemnik teflonowy perforowany (2 szt.) 140x140x25 mm QGR - Uchwyt/chwytnik QDETCL - Detergent do mycia 1l QDETPR - Płynny środek konserwujący 1l Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 397x598x410 Wymiary komory [mm]: 310x310x138 Zakres temperatury [°C]: 100-275 Moc [kW]: 3,6 Zasilanie [V]: 230 Kolor: czarny Waga [kg]: 60 Do pobrania: Instrukcja obsługi Gwarancja wynosi 12 miesięcy. Warunkiem udzielenia 24-miesięcznej gwarancji jest rejestracja urządzenia na stronie producenta: <https://mychefpro.com/en/support/warranty-extension> 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