

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-piekarniczny-modulowy-1-komorowy-elektryczny-7-5-kw-400v-1260x1020x400-me800-p-55596.html>

Piec piekarniczny modułowy 1-komorowy | elektryczny | 7,5 kW | 400V | 1260x1020x400 | ME/800



Cena brutto	15 645,60 zł
Cena netto	12 720,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoME/800
Kod producenta	ME/800
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis urządzenia: Elektryczne piecy piekarnicze znajdujące zastosowanie w piekarniach, cukierniach, pizzeriach i sklepach
Możliwość piętrowania – pozwalająca na oszczędność miejsca w lokalu Modułowa budowa pieców elektrycznych pozwala na ich dowolną konfigurację i wyposażenie Funkcja Turbo – pozwalająca na szybkie nagrzanie się komory przy uruchomieniu pieca Precyzyjna kontrola ciepła Dobrze wyizolowany elektroniczny panel sterowania, chłodzony przez specjalny system łatwa regulacja temperatury maksymalnie do 400 °C Niezależne sterowanie przednich i tylnych grzałek Grzałki kwarcowe zabudowane stałą nierdzewną Górne elementy grzewcze posiadające ceramiczną izolację Podwójne halogenowe podświetlenie wnętrza komory Przeszkłone okienko rewizyjne umożliwiające podgląd wypieku Drzwi z dolnym otwieraniem Spód komorowy wyłożony wysokiej jakości włoską płytą szamotową o grubości 90 mm Wbudowany timer Prosty i intuicyjny w użytkowaniu
Możliwość zamówienia pieca z funkcją naparowania komory – za dodatkową opłatą
Możliwość zamówienia pieca i okapu w kolorze czarnym - dopłata 500 zł netto UWAGA! Brak możliwości zamówienia pełnego szamotu i funkcji naparowania komory w jednej komorze - potrzeba wyboru jednej opcji Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP Certyfikat CE Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 1260x1020x400 Wymiary wewnętrzne [mm]: 840x840x180 Pojemność komory: 2 blachy 400x600 mm, 2 blachy 400x800 mm, 4 blachy 400x400 mm, 4 blachy okrągłe Ø400 mm Grubość dolnej płyty szamotowej [mm]: 90 Moc [kW]: 7,5 Moc wraz z funkcją naparowania komory [kW]: 8,9 Stopień ochrony szczelności: IP 20 Napięcie [V]: 400 Prąd znamionowy [A]: 25 Temperatura [°C]: 50-400 Oświetlenie – 2 lampy, 25 W Izolacja: wełna skalna Waga [kg]: 131 Waga urządzenia wraz z funkcją naparowania komory [kg]: 145
Wyposażenie opcjonalne: M800-S - funkcja naparowania komory M800-SZ - komora wyłożona w całości kamieniem szamotowym PT/800/D – podstawa na kółkach z dwoma półkami MK/800/D - komora wzrostowa MK/800/T - komora wzrostowa (niższa) DVL/800 – okap
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