

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-piekarniczy-modulowy-2-komorowy-elektryczny-21-kw-400v-1660x1020x1850-md12001-p-55601.html>



Piec piekarniczy modułowy 2-komorowy | elektryczny | 21 kW | 400V | 1660x1020x1850 | MD/1200/1

Cena brutto	41 623,20 zł
Cena netto	33 840,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoMD/1200/1
Kod producenta	MD/1200/1
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis urządzenia: Elektryczne piece 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]: 1660x1020x1850. Wymiary wewnętrzne [mm]: 1240x840x180. Pojemność komory: 4 blachy 400x600 mm, 3 blachy 400x800 mm, 6 blach 400x400 mm, 6 blach okrągłych Ø400 mm. Grubość dolnej płyty szamotowej [mm]: 90. Moc [kW]: 21 (2x 10,5 kW). Moc wraz z funkcją naparowania komory [kW]: 27. Stopień ochrony szczelności: IP 20. Napięcie [V]: 400. Prąd znamionowy [A]: 64. Temperatura [°C]: 50-400. Oświetlenie – 4 lampy, 25 W. Izolacja: wełna skalna. Waga [kg]: 455. Waga urządzenia wraz z funkcją naparowania komory [kg]: 500. Waga urządzenia wraz z naparowaniem i pełnym szamotem [kg]: 555. W zestawie: PT/1200/D – podstawa na kółkach z dwoma półkami. Wymiary zewnętrzne [mm]: 1220x880x900 mm, waga [kg]: 61. DVL/1200 – okap. Wymiary zewnętrzne [mm]: 1660x1470x150, waga [kg]: 45. Wyposażenie opcjonalne: M1200-S - funkcja naparowania komory (cena dotyczy jednej komory). M1200-SZ - komora wyłożona w całości kamieniem szamotowym (cena dotyczy jednej komory). 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.