

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/piec-tunelowy-elektryczny-set1700-p-55027.html>



Piec tunelowy elektryczny SET1700

Cena brutto	39 901,20 zł
Cena netto	32 440,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoSET1700
Kod producenta	SET1700
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/fdfc9b8869229ec9ba685c71569039b8/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-Piece-tunelowe-SET.pdf

Opis produktu

Opis: Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu. Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych. Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji. Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG). Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii. Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia. Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność. Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu. Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut. Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu. Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza. Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu. Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 90°C - 300°C. Funkcja stand by. Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym. W standardzie podstawa jezdna (oprócz modelu SET1100). Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne pieca [mm]: 1218x1957x570. Wymiary komory pieczenia [mm]: 655x915x87. Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]: 1218x1957x1700. Wysokość podstawy [mm]: 1130. Moc [kW]: 20. Zużycie energii [kW/h]: 8 - 10. Szerokość taśmy [mm]: 610. Wydajność ø30 [szt/h]: 90. Waga [kg]: 242. Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SET1700? Sterowanie za pomocą panelu dotykowego z możliwością zapisu różnych parametrów pieczenia. Duża powtarzalność wypieku. Piec przeznaczony do dużych pizzerii oraz cukierni. Ogrzewanie pieczonych produktów poprzez równomierny nadmuch gorącego powietrza. 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.