

AUGUSTO 6 E TOUCH IoT

Piec do pizzy neapolitańskiej | 6x33cm | 500 °C | wyświetlacz dotykowy | AUGUSTO 6 E TOUCH IoT

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy neapolitańskiej



Wyrafinowany design, zaawansowana ergonomia, włoska tradycja

Nowy piec kopułowy do pizzy neapolitańskiej Zanolli AUGUSTO® o estetycznym, tradycyjnym włoskim wyglądzie. Piec dostępny jest w wersji na 4 lub 6 pizz, z maksymalną temperaturą 500°C i komorą pieczenia w całości wyłożoną ogniotrwałą ceramiką.

Opis

- Profesjonalny piec umożliwiający przygotowanie pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- AIR TRAP SYSTEM® - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500 °C w zaledwie 90 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Nowoczesny, kolorowy interfejs dotykowy zintegrowany z systemem IoT (Internet of Things)
- Łączność Wi-Fi: Piec łączy się z siecią i przysyła dane o użytkowaniu bezpośrednio na platformę cyfrową Zanolli, co pozwala na zdalny monitoring pracy urządzenia
- Stylowy opatentowany design i solidna konstrukcja
- Możliwość demontażu pieca na 5 części – pozwalająca na jego ułatwiony montaż
- Prosty w użytkowaniu i efektywny w działaniu
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przesuwanie, przemieszczanie pieca
- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1620x1800x2160
Wymiary wewnętrzne [mm]	1040x700x125
Wysokość komory [mm]	125
Pojemność pizz	6x33 cm
Moc maksymalna [kW/h]	14,4
Moc średnia [kW/h]	7,2
Zasilanie [V]	400
Temperatura [°C]	do 500
Waga [kg]	455

Wyposażenie opcjonalne

- Podstawa zabudowana z 3 stron z drzwiami
- Stojak na akcesoria
- Nóżki wzmacniające stabilność podstawy
- Kopuła w innym kolorze (czerwony, niebieski, złoty)
- Niepomalowana kopuła (kolor biały)
- Szklane drzwiczki do wypieku chleba
- Kopuła w dowolnym kolorze z palety RAL
- Kopuła z mozaiką (złota, brązowa, czerwona, niebieska)
- Kopuła z mozaiką w kolorze z palety RAL
- Kopuła w kolorze miedzianym
- Kopuła stalowa szlifowana dekoracyjnie (stal lub miedź)

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny