One 6

Piec do pizzy jednokomorowy elektryczny | 6x33 | One 6 (Start6)

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne







Opis

- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia okapu
- Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm)
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Parametry techniczne

Wymiary wewnętrzne [mm]	**660x990x140**
Wymiary zewnętrzne [mm]	**930x1140x400**
Ilość komór	**1**
Moc [kW]	**7,2**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura [°C]	**50-400**
Waga [kg]	**116**
Pojemność pizz [cm]	**6x 33**
Ilość blach 60x40 cm	**2**

Akcesoria dodatkowe

- Okap KB 6/66
- Podstawa pod piec SB 6/66

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 6?

- W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
- Możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
- Termometr pokazujący temperaturę wewnątrz komory
- Dolna powierzchnia komory wyłożona szamotem
- Temperatura maksymalna to aż 400°C



- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.