AUGUSTO 4 E TOUCH IoT

Piec do pizzy neapolitańskiej | 4x33cm | 500 °C | wyświetlacz dotykowy | AUGUSTO 4 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 całości 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 przesyła 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]	**1430x1650x2060**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**700x700x125**
Wysokość komory [mm]	**125**
Pojemność pizz	**4 x 33 cm**
Moc maksymalna [kW/h]	**9,x**
Moc średnia [kW/h]	**4,9**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura [°C]	**do 500**
Waga [kg]	**430**

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.