SEG1500

Piec tunelowy gazowy SEG1500

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy przelotowe

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 150°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)
- Urządzenie jest fabrycznie przystosowane do pracy z konkretnym rodzajem paliwa: **gazem ziemnym (G20)** lub **propan-butan (G30)**. Ze względów technicznych montaż dysz odbywa się na etapie produkcji, co wyklucza możliwość ich późniejszej wymiany. **Prosimy o jednoznaczne wskazanie wybranego typu zasilania w momencie składania zamówienia.**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne pieca [mm]	**1043x1710x450**
Wymiary komory pieczenia [mm]	**486x710x72**
Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]	**1043x1710x1070**
Wysokość podstawy [mm]	**620**
Moc [kW]	**13**
Głośność pracy [dB]	**<65**
Średnie zużycie gazu [m3/h]	**0,65**
Szerokość taśmy [mm]	**455**

Wydajność ø30 [szt/h]	**41**
Waga [kg]	**126**

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SEG1500?

- Piece zasilane gazem są nawet o 50% bardziej oszczędne od pieców elektrycznych
- 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

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