550 6C

Piec do pizzy neapolitańskiej | elektryczny | komora rozrostu | okap | 6x30 cm | 515 °C | 550 6C

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy neapolitańskiej







Duża moc

Każdy właściciel chce dla swojej pizzerii tego, co najlepsze. Dokładnie przestudiowaliśmy i opracowaliśmy idealny piec elektryczny, który jest w stanie upiec słynną **pizzę w stylu neapolitańskim**, uznaną przez UNESCO za kulturowe dziedzictwo ludzkości **w zaledwie 90 sekund**

Włoski styl

Estetyka odgrywa fundamentalną rolę w każdej pizzerii. Niepowtarzalny design modelu 550 idealnie pasuję do każdej pizzerii, zachowując **tradycyjny włoski styl** i wychodząc naprzeciw potrzebom dzisiejszych klientów

Panel dotykowy

- Najnowsza generacja 5-calowego ekranu dotykowego pozwala na doskonałe sterowanie wszystkimi funkcjami pieca
- Inteligentny system zarządzania ciepłem
- Łatwy w użyciu
- Timer zintegrowanym z ekranem dotykowym
- Możliwość ustawienia maksymalnej temperatury **515 °C**

Garownia w kontrolowanej temperaturze

- Regulowana temperatura: od 20°C do 60 °C
- System oświetlenia komory LED
- Cztery kółka, dwa skrętne z hamulcami

Sprawniejsza obsługa

Model 550 jest wyposażony w **mikroprocesor zarządzający wszystkimi funkcjami pieca**. Zastosowanie elektroniki najnowszej generacji pozwala na **stałą kontrolę temperatury** w komorze. Ponadto, dzięki inteligentnemu **systemowi zarządzania ciepłem**, 550 jest w stanie wykryć wszelkie **zimne strefy w komorze** i dostosować moc, aby osiągnąć optymalną temperaturę

Akcesoria

- **Piec wyposażony jest w innowacyjny okap.**Rewolucyjny system zasysa dym utrzymując stałą temperaturę wewnątrz komory bez tworzenia zimnych lub gorących stref. Podświetlany diodami LED i sterowany za pomocą ekranu dotykowego
- **Garownia z kontrolowaną temperaturą** osiąga maksymalnie 60°C .Posiada oświetlenie komory LED i szklane drzwi umożliwiające stałą kontrolę

Opis

- Profesjonalny piec umożliwiający przygotowanie pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- Zwiększona izolacja dla oszczędności energii
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Nowoczesny design
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- **SZP Smart Zone Power** innowacyjny system grzewczy zmniejsza zużycie energii do 20% w porównaniu do innych pieców dostępnych na rynku
- Komora w **pełni wyłożona kamieniem szamotowym**
- **Dolna płyta szamotowa o grubości 5 cm**
- Dolna płyta pokryta jest kamieniem szamotowym włoskiej produkcji **typu Bisquit** i płytą **Activestone.**Połączenie tegwarantuje **równomierny wypiek i szybkie rozgrzewanie pieca** w krótkim czasie
- **System grzewczy Activestone** zmniejsza czas nagrzewania się pieca o ok. 50% i zużycie energii do 25%, tym samym skracając czas pieczenia i podtrzymywanie temperatury potraw o 25%
- Prosty w użytkowaniu i efektywny w działaniu
- Wyposażony w 5-calowy wyświetlacz dotykowy
- System zamykania z technologią **cool-touch**, która umożliwia nagrzanie pieca bez utraty ciepła
- Blat roboczy wykonany z kamienia naturalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Model 550 jest sprzedawany i wysyłany wyłącznie jako **jeden element**, składający się z garowni, pieca i okapu. Poszczególne elementy nie mogą być zamawiane i wysyłane oddzielnie

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1180x1725x1825**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**750x1050x200**
Wysokość komory [mm]	**200**
Pojemność pizz	**6x30 cm**
Pojemność garownika	**10x600x400 mm**
Moc [kW]	**16,4**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura maksymalna [°C]	**515**
Waga [kg]	**565**

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.