

SYNTHESIS 12/80 E/MC TOUCH IoT

Piec do pizzy tunelowy | elektryczny | Zanolli Synthesis 12/80 E/MC TOUCH IoT | wyświetlacz dotykowy | 2 lata gwarancji

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy przelotowe



Synthesis idealny piec taśmowy do pizzy

Synthesis jest to modułowy piec tunelowy (nadmuchowy) przeznaczony dla pizzerii, restauracji i zakładów gastronomicznych. Od 1952 roku Zanolli produkuje szeroką gamę pieców dla pizzerii. W ostatnich dwudziestu latach firma wyspecjalizowała się w tworzeniu innowacyjnych pieców tunelowych Synthesis. Piece te szybko zdobyły rynek i cieszą się uznaniem na całym świecie!

Zalety pieca Synthesis to przede wszystkim ergonomię i nowoczesność

- Pełna automatyzacja: Pizza umieszczona na przenośniku taśmowym jest transportowana przez komorę pieca, a po zakończeniu cyklu odbierana z drugiej strony. Eliminuje to konieczność otwierania drzwi, co zapobiega stratom ciepła, oraz wyklucza potrzebę używania łopatek czy szczotek do czyszczenia wnętrza komory podczas pracy.
- Technologia IoT (Internet of Things): Piec wyposażony jest w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie z siecią i przesyłanie wszystkich danych operacyjnych na platformę cyfrową Zanolli, co pozwala na zdalny monitoring pracy urządzenia.
- Intuicyjne sterowanie: Proces pieczenia nie wymaga stałego nadzoru, ponieważ temperatura oraz czas (regulowany prędkością taśmy) są ustawiane na nowoczesnym, kolorowym panelu dotykowym Touch IoT.

Opis urządzenia

- Włoska technologia: Piec zaprojektowany do intensywnego użytkowania, zapewniający doskonałe i powtarzalne rezultaty wypieku.
- Przeznaczone do ciągłego i intensywnego użytku, np. w sieciach restauracji.
- Panel Touch IoT: Nowoczesny interfejs dotykowy zastępuje wersję cyfrową (DIG), oferując bardziej precyzyjne, intuicyjne i łatwiejsze programowanie parametrów.
- Maksymalna wydajność przy zoptymalizowanym zużyciu energii.
- Funkcja ECONOMY pozwala na utrzymanie niższej temperatury pieca, jeśli nie musimy pracować na pełnych obrotach, co pozwala zaoszczędzić energię oraz pieniądze.
- 10 programów z możliwością ustawienia: czasu gotowania, temperatury oraz mocy górnej i dolnej grzałki.
- Wysoka temperatura i elastyczność czasu: Maksymalna temperatura pracy to 320°C, a czas pieczenia można regulować w szerokim zakresie od 1 min 45 s do 30 min.
- Możliwość piętrowania: Wszystkie piece Synthesis są przystosowane do ustawiania w kolumnach, co pozwala na znaczną oszczędność miejsca i zwiększenie wydajności.
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym do podglądu procesu bez wpływu na warunki wewnątrz komory.
- Opcjonalnie możliwość zamówienia podstawy – za dopłatą.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1650x2180x600
Wymiary komory [mm]	800x1200x100
Maksymalna temperatura [°C]	320
Waga [kg]	295
Zasilanie [V]	400
Moc [kW]	24,9

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.



Wypożaenie
pizzerii



Wypożaenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożaenie
kawiarni



Wypożaenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny