# CRATOS 9 Mosaico

## Piec do pizzy neapolitańskiej CRATOS 9 Mosaico | elektryczny | 9xØ30 cm | 2x400x600 mm | 15,25 kW | 1600x1635x1490 mm









## Opis

- Profesjonalny piec umożliwiający przygotowanie **pizzy neapolitańskiej**
- Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji
- CRATOS oferuje wszystkie możliwości pieczenia typowe dla tradycyjnego pieca opalanego drewnem, gwarantując przygotowanie prawdziwej pizzy neapolitańskiej
- **CRATOS jest wyposażony w system ECO-POWER i ISO MAX**, które pozwalają osiągnąć maksymalną temperaturę **515 °C (959 °F) w zaledwie 85 minut**, gwarantując jednocześnie minimalne **zużycie zaledwie 6,5 kW/h**
- Wymiary pieca znacznie upraszczają pracę pizzerii, oferując możliwość wypieku **aż do 9 pizz jednocześnie**, z tym samym doskonałym efektem
- **Dzięki komorze o wysokości 18 cm** możliwe jest idealne upieczenie każdego rodzaju chleba
- **30% oszczędności energii** – nasz system **„Eco-Power”** optymalizuje zarządzenie energią, dzięki czemu osiąga 30 % oszczędności przy pełnym załadunku pieca, bez żadnego wpływu na wydajność
- **ISO MAX 40 °C** niższa temperatura zewnętrzna – system izolacji „Iso-Max” ogranicza rozpraszanie ciepła na zewnętrz komory, utrzymując jednocześnie maksymalną **temperaturę wynoszącą 40 °C (104 °F)**, zapewniając bezpieczeństwo w miejscu pracy
- Piec wykonany ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- Ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości **specjalnym kamieniem szamotowym**
- Szeroki blat roboczy wykonany z marmuru
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej
- Funkcja „**MyBaking**” – można skonfigurować do 99 przepisów
- Pancerne elementy grzejne
- Podwójne światło wewnętrzne
- Termostat bezpieczeństwa
- Kolorowy 5-calowy ekran dotykowy
- Funkcja szybkiego nagrzewania
- **Wykończenie mozaikowe**

## Wyposażenie opcjonalne

- Możliwość dostosowania koloru i wykończenia mozaiki

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary pieca [mm] | **1600x1635x1490** |
| Wymiary wewnętrzne [mm] | **930x945x180** |
| Wymiary pieca z podstawą [mm] | **1600x1635x2270** |
| Wysokość komory [mm] | **180** |
| Średnie zużycie godzinowe [kW/h] | **6,5** |
| Maksymalna temperatura robocza [°C] | **515** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Moc [kW] | **15,25** |
| Pojemność pizz Ø 30 cm | **9** |
| Pojemność pizz Ø 35 cm | **5** |
| Pojemność pizz Ø 45 cm | **4** |
| Pojemność blach 400x600 | **2** |
| Pojemność blach 300x600 | **3** |
| Waga [kg] | **510** |

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.