

One 9 XL

Piec do pizzy jednokomorowy elektryczny | 9x36 One 9 XL (Start9 BIG)

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne



Opis

- Piec wykonany ze stali nierdzewnej i stali powlekanej
- Płyta szamotowa o grubości 15 mm umieszczona w dolnej części komory
- Powiększona komora
- Regulacja grzałek górnych i dolnych za pomocą niezależnych termostatów
- Wskaźnik temperatury umożliwiający kontrolę wypieku
- Nowoczesny design oraz profilowana komora
- Proste i intuicyjne sterowanie mechaniczne
- Izolacja z wełny mineralnej
- Wewnętrzne oświetlenie komory
- Wygodny i solidny uchwyt ze stali nierdzewnej
- Wentylowane płyty szamotowe
- Możliwość dokupienia okapu
- Możliwość dokupienia podstawy z zamontowanymi kółkami (do wysokości podstawy, należy doliczyć wysokość kółek wynoszącą 14 cm)
- **Możliwość wyposażenia w górną płytę szamotową**
- Urządzenie dostarczane jest bez kabla i wtyczki

Parametry techniczne

Wymiary wewnętrzne [mm]	1080x1080x140
Wymiary zewnętrzne [mm]	1310x1225x395
Ilość komór	1
Moc [kW]	13,8
Temperatura [°C]	50-400
Waga [kg]	115
Pojemność pizz	9x 36
Ilość blach 60x40 cm	4

Wyposażenie dodatkowe

- Okap KXL 9/99
- Podstawa pod piec SXL 9/99
- Górna płyta szamotowa MOD. XL 9 R

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy Resto Quality One 9 XL?

- W pełni profesjonalny piec do pizzy wyprodukowany we Włoszech
- Możliwość ustawienia różnych temperatur grzałek w dolnej i górnej części komory
- Termometr pokazujący temperaturę wewnątrz komory
- Dolna powierzchnia komory wyłożona szamotem
- Temperatura maksymalna to aż 400°C
- Możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową dla osiągnięcia większej równomierności wypieku
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny