# CITIZEN E 6+6 / MC

## Elektryczny modułowy piec do pizzy | 2 komorowy | 12x33 cm | CITIZEN E 6+6 / MC (CITIZEN PW) | 2 lata gwarancji

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne








## Opis

Piece modułowe **CITIZEN** są zaprojektowane zgodnie z najnowszymi standardami projektowymi i konstrukcyjnymi. Wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej i są dostępne w dwóch różnych wersjach: elektrycznej i gazowej. Komora pieców **CITIZEN** wyłożona jest ze specjalnego ogniotrwałego materiału, który zapewnia idealne rozprowadzenie temperatury w całej komorze. Piece te idealnie nadają się do wypieku pizzy bezpośrednio na płycie szamotowej lub na blachach do pieczenia. **ELEKTRYCZNE** piece **CITIZEN** dostępne są w różnych rozmiarach, z możliwością ich piętrowania. Funkcjonalny, kompaktowy, dynamiczny i wydajny – poznajcie **CITIZEN**!

## Opis

- Elektryczny modułowy piec do pizzy idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy, a także innych dań gastronomicznych
- Modułowość pieca pozwala na dostosowanie ilości komór do własnych wymagań i potrzeb. Można piętrować maksymalnie do 3 pieców, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Możliwość wyposażenia w innowacyjny i łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterowania
- **Tryb energooszczędny** – pozwala na zmniejszenia poboru energii przez urządzenie - dostępny opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (patrz akcesoria)
- Czasowe programowanie startu urządzenia- dostępne opcjonalnie wraz z elektronicznym panelem sterowania (patrz akcesoria)
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez elektroniczną regulację temperatury, oraz oddzielne, niezależne sterowanie górnymi i dolnymi grzałkami
- Grzałki przy drzwiczkach zabudowane są stalą nierdzewną, co kompensuje straty ciepła
- Dno komory pieca wyłożone **płytą szamotową** – idealną do wypieku pizzy
- Gwarancja równomiernego wypieku i niezawodności przy długotrwałej, ciągłej pracy pieca
- Możliwość wyłożenia całej komory kamieniem szamotowym – **zalecane równoczesne zwiększenie mocy urządzenia (CITIZEN E 6 / P)**
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- Atermiczne uchwyty drzwiczek
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Niezależne podwójne oświetlenie halogenowe w każdej komorze
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszklone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- W przypadku zakupu jednego pieca i komory wzrostowej **zalecane podwyższenie konstrukcji modułowej o wysokość 30 cm** (pomiędzy piecem, a komorą wzrostową) - pozwoli to na łatwiejszy dostęp do pieca i większy komfort użytkowania

- **Uwaga - W przypadku piętrowania pieca dwukomorowego i jednokomorowego wymagane jest zastosowanie podstawy o wysokości 71 cm, w takiej kombinacji niemożliwa jest komora wzrostowa!**
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **1420x1030x780** |
| Wymiary wewnętrzne [mm] | **1050x700x160** |
| Wysokość komory [cm] | **16** |
| Pojemność pizz Ø 33 cm | **12 (6+6)** |
| Pojemność blach 400x600 | **4 (2+2)** |
| Moc maksymalna [kW/h] | **17,6 (8,8+8,8)** |
| Moc średnia [kW/h] | **9,2 (4,6+4,6)** |
| Temperatura [°C] | **do 400** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Waga [kg] | **260** |

## Wyposażenie dodatkowe

- **CITIZEN E / P2 400** – Zwiększona moc pieca 2-komorowego, max. temp. 400°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN E / P2 450** – Zwiększona moc pieca 2-komorowego, max. temp. 450°C (CITIZEN 6 – 13,2 kW, CITIZEN 9 – 16,8 kW)
- **CITIZEN E 6 /BM** – Podstawa na kółkach
- **CITIZEN E 6 /CL** – Komora wzrostowa
- **CITIZEN E 6 / TP** – Okap z wyciągiem grawitacyjnym
- **CITIZEN E 6 / CA 600m3/h** – Okap z wentylatorem wyciągowym 600 m3/h)
- **CITIZEN E 6 / ST** - Podwyższenie konstrukcji modułowej o 30 cm

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.