# CITiZEN E 9+9 / MC TOUCH

## Piec do pizzy CITiZEN E 9+9 / MC TOUCH | dwukomorowy | elektryczny | panel dotykowy | 18x33 cm | 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. 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

- Idealnie nadaje się do wypieku różnego rodzaju pizzy
- Panel dotykowy Touch
- 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 (opcja)
- Doskonała izolacja komory pozwalająca na maksymalizację produkcji przy równoczesnej oszczędności energii
- Atermiczne uchwyty drzwiczek
- Możliwość dokupienia podstawy pod piec i komory wzrostowej
- Funkcja ENERGY BOOSTER, która pozwala na włączenie z maksymalną mocą elementów grzejnych na czas od 1 do 10 minut - idealne rozwiązanie przy dużym obciążeniu pracy
- Możliwość ustawienia automatycznego uruchomienia 1 lub 2 razy dziennie
- Automatycznego czas wyłączania pieca
- Możliwość zapisania do 20 konfigurowalnych programów pieczenia
- Funkcja ECONOMY: gdy piec nie jest używany, utrzymuje komorę w stałej temperaturze, poniżej temperatury wypalania (250°) i zarządza mocą dolnych i górnych grzałek, aby zapewnić oszczędność energii
- Przycisk do uruchomienia okapu
- Trwała i łatwa w czyszczeniu konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Przeszklone okienko rewizyjne ze szkła hartowane umożliwiające podgląd wypieku
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

## Wyposażenie opcjonalne

- CITIZEN E 9/BM - podstawa pod piec 1420x1260x950 mm
- CITIZEN E 9/CL – komora wzrostowa 1420X1260X950 mm
- CITiZEN E 9/ TP - okap do pieca bez wyciągu
- CITiZEN E 9/ CA - okap do pieca z wentylatorem wyciągowym

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **1420x1440x780** |
| Wymiary wewnętrzne komory [mm] | **1050x1050x160** |
| Wysokość komory [mm] | **160** |
| Pojemność pizz Ø 33 cm | **9+9** |
| Pojemność blach 400x600 | **4+4** |
| Moc maksymalna [kW] | **11,2+11,2** |
| Moc średnia [kW] | **5,7+5,7** |
| Temperatura [°C] | **do 400** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Waga [kg] | **315** |

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.