# AUGUSTO PR E TOUCH

## Piec do pizzy neapolitańskiej | Piec obrotowy do pizzy | elektroniczny panel sterowania | 12x30cm | 500 °C | AUGUSTO PR E TOUCH











## Opis

- Profesjonalny **piec rotacyjny do pizzy** idealny do wypiekania pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- Elektroniczny panel sterowania z 5 programami pieczenia
- Każdy program można konfigurować, ustawiając: czas pieczenia, temperaturę, prędkość dolną podczas pieczenia, prędkość dolną podczas załadunku pizzy
- Połączenie Wi-Fi
- Funkcja ECONOMY - utrzymuje niższą temperaturę pracy, jeżeli piec nie jest obsługiwany w pełnej temperaturze roboczej
- Elektroniczne sterowanie dolnym i górnym zapłonem
- Obrotowe dno z dwoma trybami prędkości: tryb pieczenia i tryb załadunku
- Zegar cyfrowy
- System autodiagnostyki
- Wielojęzyczne oprogramowanie
- **AIR TRAP SYSTEM®** - opatentowany system AIR TRAP gwarantujący maksymalną oszczędność energii – wytworzona zostaje przy wylocie pieca bariera powietrzna, utrzymująca gorące powietrze nagromadzone wewnątrz komory, **bez potrzeby zamykania drzwiczek**
- **Obrotowe dno**
- Wysoka **30% oszczędność energii** względem innych pieców na rynku
- Równomierne i jednolite wypiekanie pizzy w całej komorze
- Oddzielna kontrola temperatury grzałki górnej i dolnej (podwójna sonda temperatury)
- Komora pieczenia w całości wyłożona **ogniotrwałą ceramiką**
- Dolna ogniotrwała kamienna płyta o grubości 3 cm
- Możliwość osiągnięcia najwyższej **temperatury roboczej 500 °C w zaledwie 80 minut**
- Doskonała izolacja termiczna zapobiegająca nadmiernemu nagrzewania się obudowy zewnętrznej, a także pozwalająca na zatrzymanie całości ciepła wewnątrz komory
- Szeroki blat roboczy wykonany z postarzanego czarnego granitu
- Komin z wyciągiem grawitacyjnym
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Elektroniczny panel sterowania
- Stylowy opatentowany design i solidna konstrukcja
- Możliwość demontażu pieca na 5 części – pozwalająca na jego ułatwiony montaż
- Prosty w użytkowaniu i efektywny w działaniu
- Podstawa na kółkach pozwalająca na swobodne przesuwanie, przemieszczanie pieca

- Standardowy kolor: miedź – malowana proszkowo stal nierdzewna

## Parametry techniczne

| | |
|---|---|
| Wymiary zewnętrzne [mm] | **1910x2050x2200** |
| Średnica komory [mm] | **1300** |
| Wysokość komory [mm] | **220** |
| Pojemność pizz | **12x30 cm** |
| Moc maksymalna [kW] | **27** |
| Moc średnia [kW] | **13,6** |
| Zasilanie [V] | **400** |
| Temperatura [°C] | **do 500** |
| Waga [kg] | **600** |

## Wyposażenie opcjonalne

- Podstawa zabudowana z 3 stron
- Stojak na akcesoria
- Nóżki wzmacniające stabilność podstawy
- Kopuła w innym kolorze (czerwony, niebieski, złoty)
- Niepomalowana kopuła (kolor biały)

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.