CITIZEN GAS PW 6 /MC

Piec do pizzy CITIZEN GAS PW 6 /MC | gazowy | jednokomorowy | 6x33 cm | 2x600x400

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy gazowe



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. GAZOWE piece**CITIZEN** dostępne są w różnych rozmiarach, z możliwością ich piętrowania. Funkcjonalny, kompaktowy, dynamiczny i wydajny – poznajcie **CITIZEN!**

Opis

- Gazowy 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 2 pieców**, co zwiększa wydajność lokalu, jednocześnie oszczędza dużą ilość miejsca
- Precyzyjna kontrola ciepła poprzez **elektroniczną regulację temperatury**
- 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
- 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
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1450x1180x560**
Wymiary wewnętrzne [mm]	**1050x700x160**
Wysokość komory [cm]	**16**

Pojemność pizz Ø33 cm	**6**
Pojemność blach 400x600	**2**
Moc gazowa [kW]	**13**
Moc elektryczna [kW]	**0,1**
Temperatura [°C]	**do 370**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**245**

Wyposażenie dodatkowe

- **CITIZEN GAS PW 6 / CL** – komora wzrostowa o pojemności 6x600x400 mm
- **CITIZEN GAS PW 6 / TP** – Okap z wyciągiem grawitacyjnym
- **CITIZEN GAS PW 6 / CA 600 m3/h** – Okap z wentylatorem wyciągowym 600 m3/h

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.