AUGUSTO PR E EM

Piec do pizzy neapolitańskiej | Piec obrotowy do pizzy | 12x30cm | 500 °C | AUGUSTO PR E EM





Opis

- Profesjonalny **piec rotacyjny do pizzy** idealny do wypiekania pizzy neapolitańskiej
- Połączenie klasycznego tradycyjnego włoskiego wyglądu z nowoczesną i zaawansowaną technologią profesjonalnych pieców elektrycznych
- **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.