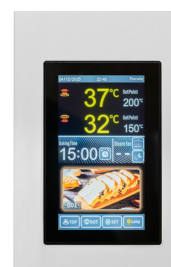


RQPM-D

Piec piekarniczy modułowy RQPM-D | dwukomorowy | generator pary | 400 V | 15,2 kW | 1300x1280x1705 mm

Piece > Piece modułowe piekarnicze



Opis

- Profesjonalny piec dwukomorowy Resto Quality został zaprojektowany z myślą o piekarniach, cukierniach i profesjonalnych kuchniach, oferując jednoczesny wypiek na czterech blachach o wymiarach 40x60 cm, co znacznie zwiększa wydajność codziennej pracy.
- Zaawansowany, **dotykowy panel sterowania LED** zapewnia intuicyjną obsługę i pozwala na precyzyjną regulację kluczowych parametrów, takich jak niezależna temperatura dla górnej i dolnej grzałki, czas pieczenia, dedykowane menu wypieków, oświetlenie komory, funkcje pary oraz harmonogram zaplanowanego uruchamiania i zatrzymywania urządzenia.
- Niezależne sterowanie temperaturą w zakresie od 50° do 300 °C dla górnej i dolnej sekcji grzewczej pozwala na idealne dostosowanie warunków do specyfiki każdego ciasta czy chleba, co gwarantuje równomierne rozpraszanie ciepła oraz doskonały kolor i aromat żywności.
- Wbudowana **funkcja zaparowania komory**, zintegrowana z **generatorem pary** oraz dedykowanym zaworem elektromagnetycznym, umożliwia uzyskanie idealnie chrupiącej skórki i doskonałej struktury miększa w wypiekach rzemieślniczych
- Solidna obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje odporność na uszkodzenia mechaniczne i ułatwia zachowanie rygorystycznych standardów higieny w lokalu gastronomicznym.
- Komora wyłożona wytrzymałą blachą**, co zapewnia szybkie nagrzewanie się urządzenia i długotrwałą, bezawaryjną eksploatację
- Przeszkłone drzwi oraz zintegrowane oświetlenie wnętrza komór umożliwiają stałą i wygodną kontrolę stopnia wypiekania produktów
- Urządzenie wyposażone jest w praktyczny **okap** włączany przyciskiem, który skutecznie odprowadza nadmiar oparów i ułatwia wentylację stanowiska pracy
- Zabudowana podstawa z 8 prowadnicami na blachy w zestawie**
- Wytrzymałe kółka transportowe

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	1300x1280x1705
Wymiary komory [mm]	840x750x225
Zasilanie [V]	400
Moc [kW]	15,2
Ilość komór [szt.]	2
Pojemność tac [szt.]	2x4
Maksymalna temperatura [°C]	300

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny