CITIZEN E 6+6 / MC TOUCH

Piec do pizzy CITIZEN E 6+6 / MC TOUCH | dwukomorowy | elektryczny | panel dotykowy | 12x33 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 6/BM - podstawa pod piec 1420x910x950 mm
- CITIZEN E 6/CL – komora wzrostowa 1420x910x950 mm
- CITIZEN E 6/TP - okap do pieca bez wyciągu
- CITIZEN E 6/CA - okap do pieca z wentylatorem wyciągowym



Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1420x1090x780**
Wymiary wewnętrzne komory [mm]	**1050x700x160**
Wysokość komory [mm]	**160**
Pojemność pizz Ø 33 cm	**6+6**
Pojemność blach 400x600	**2+2**
Moc maksymalna [kW]	**8,8+8,8**
Moc średnia [kW]	**4,6+4,6**
Temperatura [°C]	**do 400**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**260**

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.