SYNTHESIS 11/65 E/MC TOUCH IoT

Piec do pizzy tunelowy | elektryczny | Zanolli Synthesis 11/65 E/MC TOUCH IoT | wyświetlacz dotykowy | 2 lata gwarancji

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy przelotowe







Synthesis idealny piec taśmowy do pizzy

Synthesis jest to modułowy piec tunelowy (nadmuchowy) przeznaczony dla pizzerii, restauracji i zakładów garmażeryjnych. Od 1952 roku Zanolli produkuje szeroką gamę pieców dla pizzerii. W ostatnich dwudziestu latach firma wyspecjalizowała się w tworzeniu innowacyjnych pieców tunelowych Synthesis. Piece te szybko zdobyły rynek i cieszą się uznaniem na całym świecie!

Zalety pieca Synthesis to przede wszystkim ergonomiczność i nowoczesność

- Pełna automatyzacja: Pizza umieszczona na przenośniku taśmowym jest transportowana przez komorę pieca, a po zakończeniu cyklu odbierana z drugiej strony. Eliminuje to konieczność otwierania drzwi, co zapobiega stratom ciepła, oraz wyklucza potrzebę używania łopat czy szczotek do czyszczenia wnętrza komory podczas pracy.
- Technologia IoT (Internet of Things): Piec wyposażony jest w moduł Wi-Fi, który umożliwia połączenie z siecią i przesyłanie wszystkich danych operacyjnych na platformę cyfrową Zanolli, co pozwala na zdalny monitoring pracy urządzenia.
- Intuicyjne sterowanie: Proces pieczenia nie wymaga stałego nadzoru, ponieważ temperatura oraz czas (regulowany prędkością taśmy) są ustawiane na nowoczesnym, kolorowym panelu dotykowym Touch IoT.

Opis urządzenia

- Włoska technologia: Piec zaprojektowany do intensywnego użytkowania, zapewniający doskonałe i powtarzalne rezultaty wypieku.
- Przeznaczone do ciągłego i intensywnego użytku, np. w sieciach restauracji.
- Panel Touch IoT: Nowoczesny interfejs dotykowy zastępuje wersje cyfrowe (DIG), oferując bardziej precyzyjne, intuicyjne i łatwiejsze programowanie parametrów.
- Maksymalna wydajność przy zoptymalizowanym zużyciu energii.
- Funkcja ECONOMY pozwala na utrzymanie niższej temperatury pieca, jeśli nie musimy pracować na pełnych obrotach, co pozwala zaoszczędzić energię oraz pieniądze.
- 10 programów z możliwością ustawienia: czasu gotowania, temperatury oraz mocy górnej i dolnej grzałki.
- Wysoka temperatura i elastyczność czasu: Maksymalna temperatura pracy to 320°C, a czas pieczenia można regulować w szerokim zakresie od 1 min 45 s do 30 min.
- Możliwość piętrowania: Wszystkie piece Synthesis są przystosowane do ustawiania w kolumnach, co pozwala na znaczną oszczędność miejsca i zwiększenie wydajności.
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym do podglądu procesu bez wpływu na warunki wewnątrz komory.
- Opcjonalnie możliwość zamówienia podstawy – za dopłatą.

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1400x2000x550**
Wymiary komory [mm]	**650x1100x100**
Maksymalna temperatura [°C]	**320**
Waga [kg]	**222**
Zasilanie [V]	**400**
Moc [kW]	**18,5**

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.