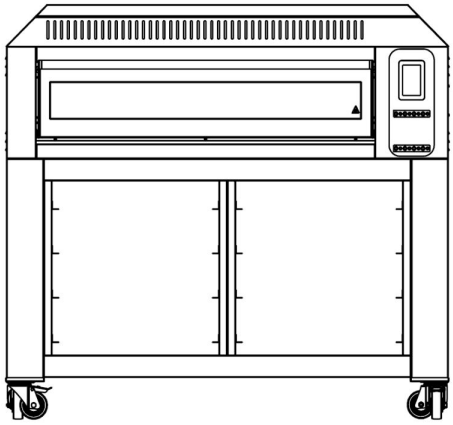
COMP - 1ST M9

Piec elektryczny do pizzy | jednokomorowy | z podstawą z prowadnicami na blachy | 9x30 cm | COMP - 1ST M9

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy elektryczne





Opis

- Piece JACK to innowacyjna seria pieców elektrycznych zaprojektowanych z myślą o potrzebach produkcyjnych pizzerii, cukierni, piekarni
- Dzięki **modułowej konstrukcji** można dostosować piec pod potrzeby produkcyjne
- Technologia i wysoko wydajne funkcje, łączą się z ekskluzywnym i designem
- **Funkcja ECO-ZONE** – **zapewnia do 60% oszczędności** w zużyciu energii (zależnie od ilości produktu), a wszystko dzięki możliwości sterowania strefami grzewczymi
- **Funkcja ECO-POWER** – optymalizuje zużycie energii i pozwala nawet do 40% oszczędności w zużyciu prądu, nawet przy pełnym obciążeniu, bez utraty wydajności
- **System PERFECT PIZZA**- zapewnia doskonały wypiek pizzy za każdym razem, bez konieczności obracania jej podczas wypieku
- **8 niezależnie kontrolowanych stref grzewczych** pozwala na precyzyjne dostosowanie ogrzewania do różnych produktów
- Dno i góra komory wyłożone płytą szamotową, co gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła
- Oddzielne sterowanie temperaturą górnej i dolnej części komory, pozwala na dostosowanie wypieku według potrzeb
- Termostat bezpieczeństwa zapewnia kontrolę i ochronę procesu
- Panoramiczne podwójne szyby zapewniają doskonałą izolację termiczną
- Wysoka izolacja komory minimalizuje straty ciepła
- **Maksymalna temperatura 500°C**
- Doskonała wydajność i trwałość
- Dostępne piece z podstawą, podstawą z prowadnicami oraz z komorą garowniczą

PANEL STEROWANIA

- Intuicyjny ekran dotykowy 5 cali
- Funkcja tygodniowego uruchamiania: planuj uruchomienie pieca w ciągu tygodnia.
- Ulepszona funkcja timera gotowania zapewnia precyzyjne zarządzanie czasem gotowania.
- Opóźnione uruchamianie
- Zoptymalizowany tryb oszczędności energii
- Funkcja szybkiego nagrzewania komory
- Zegar
- Ustawianie języka
- Zarządzanie mocą grzania górnej i dolnej części komory

Wyposażenie opcjonalne – za dopłatą

- Elektroniczne sterowanie kominem do odpływu pary
- System wtrysku pary
- Generator pary

- Kolor RAL
- Zestaw przyłączeniowy do okapu z wentylatorem do wyciągu pary
- Różne programy do wypieku chleba i pizzy
- Programy wtrysku pary
- Programy temperatur do wypieków piekarniczych
- Funkcja MY BAKING - możliwość zapisywania swoich programów – do 99 programów
- Okap

Parametry techniczne

Wymiary wewnętrzne komory [mm]	**930x945x180**
Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]	**1330x1225x1530**
Ilość komór	**1**
Moc [kW]	**9,8**
Zasilanie [V]	**400**
Temperatura [°C]	**50-500**
Waga [kg]	**244**
Pojemność pizz	**9xØ30 cm**
Ilość blach 60x40 cm	**2**

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.