

SEG2000

Piec tunelowy gazowy SEG2000

Wyposażenie pizzerii > Piece do pizzy przelotowe



Opis

- Piece tunelowe z serii SET i SEG gwarantują równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność czasu
- Wszechstronne urządzenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów gastronomicznych i cukierniczych
- Przeznaczone do ciągłego i seryjnego użytku, np. w sieciach restauracji
- Dostępne są w wersji elektrycznej (SET) i gazowej (SEG)
- Maksymalna wydajność przy niskim zużyciu energii
- Piece wyróżniają się prostotą w użytkowaniu, zapewniają doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia
- Regulacja prędkości przesuwu taśmy zapewniają wysokie tempo produkcji oraz wydajność
- Intuicyjny panel elektroniczny umieszczony w łatwo dostępnym miejscu
- Możemy ustawić czas pieczenia produktu od 1 do 30 minut
- Możliwość zapisywania swoich receptur dla każdego rodzaju pieczonego produktu
- Pieczenie odbywa się przez nadmuch dwóch strumieni gorącego powietrza
- Piece można piętrować, co pozwala na oszczędność miejsca i czasu
- Możliwość ustawienia temperatur w zakresie 150°C - 300°C
- Funkcja stand by
- Solidna konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwiczki z oknem wizyjnym
- W standardzie podstawa jezdna (oprócz modelu SET1100)
- Urządzenie jest fabrycznie przystosowane do pracy z konkretnym rodzajem paliwa: **gazem ziemnym (G20)** lub **propan-butan (G30)**. Ze względów technicznych montaż dysz odbywa się na etapie produkcji, co wyklucza możliwość ich późniejszej wymiany. **Prosimy o jednoznaczne wskazanie wybranego typu zasilania w momencie składania zamówienia.**

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne pieca [mm]	1545x2005x755
Wymiary komory pieczenia [mm]	855x1025x87
Wymiary zewnętrzne z podstawą [mm]	1545x2005x1017,5
Wysokość podstawy [mm]	262,5
Moc [kW]	27
Głośność pracy [dB]	<70
Średnie zużycie gazu [m3/h]	2
Szerokość taśmy [mm]	810


 Wyposażenie
pizzerii

 Wyposażenie
piekarni

 Piece
konwekcyjno
parowe

 Obróbka
termiczna

 Obróbka
mechaniczna


Chłodnictwo


 Wyposażenie
kawiarni

 Wyposażenie
lodziarni

 Technologia
zmywania i higieny

Wydajność ø30 [szt/h]	135
Waga [kg]	319

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SEG2000?

- Piece zasilane gazem są nawet o 50% bardziej oszczędne od pieców elektrycznych
- Sterowanie za pomocą panelu dotykowego z możliwością zapisu różnych parametrów pieczenia
- Duża powtarzalność wypieku
- Piec przeznaczony do dużych pizzerii oraz cukierni
- Ogrzewanie pieczonych produktów poprzez równomierny nadmuch gorącego powietrza

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.