

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-elektryczny-piekarniczny-modulowy-szamotowy-8x600x400-tr66-resto-quality-p-20031.html>



Piec elektryczny piekarniczny modułowy szamotowy | 8x600x400 | TR66 | Resto Quality

Cena brutto	18 585,00 zł
Cena netto	15 109,76 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	10 dni
Numer katalogowy	RQ-TR66
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- hartowane szkło
- duże okienko umożliwia ciągłą kontrolę pieczenia
- wysokiej jakości izolacja termiczna
- front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- wewnętrzne oświetlenie komory
- manualny panel sterowania
- płytką szamotową dolną
- możliwość wyposażenia w płytę szamotową górną (opcja dostępna za opłatą)
- niezależne sterowanie grzałek górnych i dolnych- do 500°C
- dźwignia regulująca poziom wilgotności w komorze
- nowoczesny design
- urządzenie dostarczane jest bez kabla oraz wtyczki
- możliwość wyposażenia w programowalny generator pary (opcja dostępna za dopłatą)

Parametry techniczne

- ilość komór: 2
- wymiary pizzy: 6x śr.40 cm
- wymiary wewnętrzne: 830x1240x180 mm (x2)
- wymiary zewnętrzne: 1140x1530x750 mm
- moc: 20,4 kW
- napięcie: 400V
- temperatura: 50-500°C
- waga: 209 kg
- ilość blach 60x40cm: 4+4

Dlaczego warto wybrać piec modułowy Resto Quality TR 66?:

- w pełni profesjonalny piec do cukierni/piekarni wyprodukowany we Włoszech

- komora o wysokości 180mm
- wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
- szerokie okno rewizyjne wykonane ze specjalnego szkła zmniejszającego utratę ciepła
- profesjonalne sprężynowe zawiasy drzwi
- możliwość dokupienia generatora pary
- regulacja poziomu wilgotności poprzez dźwignię otwarcia komina
- możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową zwiększającą stabilność pieca
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia