

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-gazowy-do-pizzy-jednokomorowy-9x30-rg9-resto-quality-p-20283.html>

Piec gazowy do pizzy jednokomorowy | 9x30 | RG9 | Resto Quality

Cena brutto	21 727,00 zł
-------------	---------------------

Cena netto	17 664,23 zł
------------	---------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	10 dni
--------------	---------------

Numer katalogowy	RQ-RG9
------------------	---------------

Kod producenta	22
----------------	-----------

Opis produktu

Opis:

- izolacja z wełny mineralnej
- front pieca wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali malowanej proszkowo
- wewnętrzne oświetlenie komory
- zawory bezpieczeństwa
- regulacja temperatury o 450°C za pomocą dwóch niezależnych termoregulatorów
- wskaźnik temperatury w komorze
- przewody doprowadzające gaz wyposażone w zawory bezpieczeństwa
- płyty szamotowe o grubości 20 mm
- piece dostępne w dwóch odmianach z dyszami na gaz ziemny lub LPG (propan butan). Przy zamówieniu należy określić rodzaj gazu na którym piec będzie pracował
- możliwość spiętrowania maksymalnie dwóch urządzeń
- innowacyjny system sterowania palników gazowych, dający możliwość ustawienia mocy grzania w dolnej oraz górnej części komory
- elektroniczne ustawianie temperatury - automatyczne włączenie/wyłączenie palników
- dużo niższe koszty eksploatacji w porównaniu z piecami elektrycznymi

Parametry techniczne:

- ilość komór: 1
- wymiary pizzy: 9x 30 cm
- wymiary wewnętrzne: 920x920x155 mm
- wymiary zewnętrzne: 1310x1220/1380x475 mm
- ilość palników: 6
- moc: 27 kW
- temperatura: 50-450°C
- waga: 180 kg
- ilość blach 60x40cm: 2

Dlaczego warto wybrać piec do pizzy gazowy Resto Quality RG 4?:

- w pełni profesjonalny piec do cukierni/piekarni wyprodukowany we Włoszech
- elektroniczne ustawianie temperatury pieca
- wytrzymały oraz wygodny uchwyt drzwi
- niskie koszty eksploatacyjne dzięki zasilaniu gazowemu
- innowacyjny system sterowania pieca umożliwia dokładną kontrolę temperatury w dolnej i górnej części komory
- możliwość wyposażenia pieca również w górną płytę szamotową zwiększającą stabilność pieca
- temperatura maksymalna to aż 450°C
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia