

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-tunelowy-elektryczny-set1600-resto-quality-p-20286.html>

Piec tunelowy elektryczny SET1600 | Resto Quality

Cena brutto	44 967,00 zł
Cena netto	36 558,54 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-SET1600
Kod producenta	22

Opis produktu

Opis:

- urządzenie idealne do wypieku pizzy, chleba, wyrobów cukierniczych i garmażeryjnych
- krótki czas pieczenia
- proste odbieranie produktów z taśmociągu wykonanego z siatki
- duże okienko umożliwia ciągłą kontrolę pieczenia
- prosta obsługa dzięki możliwości programowania
- równomierne rozprowadzanie ciepła w całej komorze
- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- mikroprocesorowy panel kontrolny
- możliwość pracy w niskiej temperaturze otoczenia
- dopasowany do przenośnika
- niskie zużycie energii
- komora piekarnika wykonana ze stali
- dotykowy wyświetlacz LCD ułatwiający obsługę
- temperatura pracy od 90 do 300°C
- umożliwia oszczędność czasu dzięki szybkiej i wydajnej pracy
- długość cyklu pieczenia od 1 do 30 minut
- podstawa jezdna

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 995x1555x450
- wymiary komory pieczenia [mm]: 566x710x72
- wysokość podstawy [mm]: 620
- zużycie energii [kWh]: 7
- moc [kW]: 15
- zasilanie [V]: 400
- szerokość taśmy [mm]: 530
- waga [kg]: 136
- wydajność śr.30 [szt/h]: 62

Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SET1100?:

- 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
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski
- gwarantowany bon zakupowy od producenta o wartości 300 zł netto w przypadku awarii urządzenia