

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-tunelowy-gazowy-seg1600-resto-quality-p-20241.html>

## Piec tunelowy gazowy SEG1600 | Resto Quality

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| Cena brutto | <b>47 147,00 zł</b> |
|-------------|---------------------|

|            |                     |
|------------|---------------------|
| Cena netto | <b>38 330,89 zł</b> |
|------------|---------------------|

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Dostępność | <b>Dostępny</b> |
|------------|-----------------|

|              |               |
|--------------|---------------|
| Czas wysyłki | <b>14 dni</b> |
|--------------|---------------|

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Numer katalogowy | <b>RQ-SEG1600</b> |
|------------------|-------------------|

|                |           |
|----------------|-----------|
| Kod producenta | <b>22</b> |
|----------------|-----------|

### 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
- w pełni nierdzewny korpus
- mikroprocesorowy panel kontrolny
- możliwość pracy w niskiej temperaturze otoczenia
- dopasowany do przenośnika
- komora piekarnika wykonana ze stali
- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- niskie zużycie gazu
- dotykowy wyświetlacz LCD ułatwiający obsługę
- temperatura pracy od 150 do 300°C
- umożliwia oszczędność czasu dzięki szybkiej i wydajnej pracy
- podstawa jezdna
- długość cyklu pieczenia od 1 do 30 minut

#### Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 1555x995x450
- wymiary komory pieczenia [mm]: 566x710x72
- wysokość podstawy [mm]: 620
- zużycie gazu [m<sup>3</sup>/h]: 0,68
- moc [kW]: 13
- zasilanie [V]: 230
- szerokość taśmy [mm]: 530
- waga [kg]: 140
- wydajność śr.30 [szt/h]: 62

### Dlaczego warto wybrać piec tunelowy Resto Quality SET1100?:

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