

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-tunelowy-gazowy-seg2000-resto-quality-p-20243.html>



Piec tunelowy gazowy SEG2000 | Resto Quality

Cena brutto	72 662,00 zł
Cena netto	59 074,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	14 dni
Numer katalogowy	RQ-SEG2000
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
- 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 150-315°C
- umożliwia oszczędność czasu dzięki szybkiej i wydajnej pracy
- podstawa jezdna
- długość cyklu pieczenia od 1 do 30 minut

Parametry techniczne:

- wymiary zewnętrzne [mm]: 2000x1415x755
- wymiary komory pieczenia [mm]: 855x1025x123
- wysokość podstawy [mm]: 545
- zużycie gazu [m³/h]: 2
- moc [kW]: 27
- zasilanie [V]: 230
- szerokość taśmy [mm]: 850
- waga [kg]: 330
- wydajność śr.30 [szt/h]: 145

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