



RESTOQUALITY

Piece konwekcyjno-parowe Resto Quality

Opis:

- Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piece Resto Quality to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej.
- Dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autorewersem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze.
- Funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw.
- Drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej. Dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i zapobiegają możliwości oparzenia.
- Przy zachowaniu wszelkich walorów smakowych potraw, można w piecu prowadzić jednocześnie obróbkę różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach.
- Proste otwieranie szyby pozwala utrzymać piec w czystości.
- Dobre oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe.
- Uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i zużycie.
- Bardzo prosty i łatwy w obsłudze, intuicyjny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów.
- Para wytwarzana jest metodą bezpośredniego natrysku.
- Regulacja natrysku wody sterowana jest elektronicznie.
- Wentylator posiadający zmienne kierunki obrotów.
- System szybkiego schładzania komory pieca.
- System szybkiego zamykania drzwi.
- System podwójnego otwarcia drzwi chroniący przed poparzeniem.
- Prowadnice na blachy wykonane są z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej.
- Regulowane nóżki gwarantują właściwe wypoziomowanie pieca.
- Funkcja wstępnego nagrzewania.
- Funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs.
- Sonda temperatury w zestawie.
- Możliwość zamówienia pieca z drzwiami otwieranymi na prawą stronę.

Piec umożliwia:

- pieczenie;
- smażenie;
- grillowanie;
- gotowanie w parze;
- blanszowanie;
- rozmrażanie;
- regenerację.

Tryby pracy:

- para
- gorące powietrze
- kombinacja pary i gorącego powietrza

Wyposażenie dodatkowe:

- Okap przyścienny z łapaczami tłuszczu 900x1100x450 – **2 399 zł netto**
- Podstawa pod piec z prowadnicami na tace – **1 549 zł netto**
- Zmiękcacz manualny 8l – **379 zł netto**
- Płyta szamotowa GN1/1 do pizzy – **999 zł netto**
- Drzwi pieca otwierane na prawą stronę – **599 zł netto**



RESTOQUALITY



Parametry techniczne					
Model	FED04	FED05	FED06	FED07	FED10
Wymiary zewnętrzne [mm]	840x910x670	840x910x750	840x910x830	840x910x930	840x910x1150
Pojemność [GN1/1]	4	5	6	7	10
Odległość między prowadnicami [mm]	80	80	80	80	80
Moc [kW]	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Zasilanie [V]	400	400	400	400	400
Waga [kg]	79	87	91	106	127
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Zakres temperatur [°C]	35-280	35-280	35-280	35-280	35-280
Cena [PLN]	7 500	8 050	8 550	10 050	11 500

The Quality of Product
MADE IN ITALY

