



RESTOQUALITY

PIECE KONWEKCYJNE  
SZYBKIEGO GOTOWANIA

**QUICK**



PROFESJONALNE  
URZĄDZENIA  
GASTRONOMICZNE

**PIECE KONWEKCYJNE SZYBKIEGO GOTOWANIA QUICK |  
OGRZEWANIE NADMUCHOWE | 3,6 KW |**

**mychef.**



Restauracje



Punkty  
gastronomiczne



Małe bary



Fast food



Food  
trucks



Supermarkety



QUICK

QUICK 1T



Model	Wymiary wew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]
QUICK 1 BLACK	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60
QUICK 1T BLACK	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60
QUICK 1T RED	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60
QUICK 1T BEIGE	397x598x410	310x310x138	100-275	3,6	230	60



# QUICK | ZALETY PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA



## System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



## Nowa technologia nadmuchu

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw, co przekłada się na **wzrost sprzedaży**.



## Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej. Dodatkowo piece można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie.



## Proste czyszczenie

Posiada **całkowicie wymowalne wnętrze**, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wymowalne elementy **możemy umyć w zmywarce**. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



## Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu! Filtry katalityczne są do osobnego zakupu (patrz akcesoria).



## Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych składników w jednym czasie!



## Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



## Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T.

## PRZYGOTUJ DANIE W KILKA MINUT!



### NADZIEWANY CROISSANT

0:30 MIN 275°C TEMP

1 Porcja



### PANCAKE Z CZEKOLADĄ

2:00 MIN 275°C TEMP

1 Porcja



### MROŻONE CROISSANTY

16:00 MIN. 275°C TEMP

3 Porcje



### KANAPKA Z KURCZAKIEM

2:30 MIN 275°C TEMP

1 Porcja MULTI COOK



### KLASYCZNY PANCAKE

2:00 MIN 275°C TEMP

1 Porcja



### CIASTECZKA Z CZEKOLADĄ

2:30 MIN 275°C TEMP

3 Porcje



RESTOQUALITY

PIECE  
DO PIZZY

EKSPRESY  
DO KAWY

SZAFY  
CHŁODNICZE

DO SEZONOWANIA  
SZAFY

WITRYNY  
CHŁODNICZE

KOSTKARKI

MIESIARKI  
SPIRALNE

MASZYNY  
DO LODÓW

KUCHNIE  
GAZOWE

MIKSERY  
PLANETARNE

PIECE  
KONWEKCYJNO-PAROWE

ZMYWARKI

Resto Quality Sp. z o.o.

Zamknięta 10/1,5

30-554 Kraków

INFO@RESTOQUALITY.PL

+48 12 307 06 72

WWW.RESTOQUALITY.PL