

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/epd-x-0523-eam-piec-konwekcyjno-parowy-5x-gn-23-redfox-00025453-p-23373.html>



EPD X 0523 EAM Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 REDFOX | 00025453

Cena brutto	32 156,85 zł
Cena netto	26 143,78 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	RM00025453
Kod producenta	24

Opis produktu

Piec konwekcyjno-parowy o pojemności 5 x GN 2/3 marki REDFOX to urządzenie do zadań specjalnych.

Urządzenie posiada łatwy w obsłudze dotykowy panel sterowania oraz pokrętkę, które umożliwiają dokładne zarządzanie wszystkimi procesami zachodzącymi wewnątrz komory oraz ułatwiają pracę użytkownikom. Istnieje możliwość skorzystania z gotowych programów wprowadzonych do pamięci urządzenia lub zaprogramowania 1000 nowych według zapotrzebowania. Piec wyposażony został w trzy tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie oraz funkcję kombi.

Dla zwiększenia komfortu użytkowników urządzenie posiada dużą, podwójną szybę w drzwiach z przestrzenią izolacyjną oraz oświetlenie komory, które pozwalają kontrolować zachodzące wewnątrz procesy bez otwierania drzwi. Ponadto aby dodatkowo zwiększyć bezpieczeństwo użytkowników przednia szyba drzwi chłodzona jest przepływającym powietrzem, co minimalizuje ryzyko poparzenia.

Za odpowiedni poziom wilgotności w komorze odpowiada funkcja iniekcyjnego wtryskiwania pary.

W piecu zamontowano uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400.

Zakres temperatur: 50 - 300°C.

Urządzenie posiada:

- elektrozawór,
- łącze USB,
- 3 prędkości wentylatora, autorewers,
- obróbkę termiczną,
- regulację wilgotności w funkcji kombi,
- elektronicznie sterowaną klapkę do odprowadzania wilgoci z komory,
- rozstaw prowadnic 75mm,
- 4 automatyczne programy mycia.

Piec wyposażony został w funkcje:

- OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania,
- przedgrzewu komory,
- Timer półek, co pozwala na przygotowywanie różnych posiłków w tym samym czasie,
- EasyService - umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym momencie,
- utrzymywania, czyli przechowywania w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania,
- automatycznego schładzania komory między krokami programu.

Istnieje możliwość dokupienia sondy temperatur w cenie 760zł (00010678).

Wymiary (mm) : 600 x 747 x 690

Zasilanie el# (V/Hz) : 400 V / 3N

Moc (kW) : 4,8

Waga (kg) : 53

Pojemność (GN) : 5x GN 2/3

Instrukcja urządzenia: [Pobierz](#)