

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-7x-gn-11-elektryczny-z-bojlerem-p-1754.html>


PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7X GN 1/1, ELEKTRYCZNY Z BOJLEREM –

Cena brutto	17 881,32 zł
Cena netto	14 537,66 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	224083
Kod producenta	1

Opis produktu

– Piec przeznaczony dla lokali gastronomicznych, które w swoim menu mają wiele potraw przygotowywanych na parze lub parze zmieszanej z gorącym powietrzem – Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw – Para wytwarzana w wewnętrznym bojlerze zwanym także generatorem lub wytwornicą pary – System wytwarzania pary w bojlerze stabilizuje poziom nasycenia pary w komorze pieczenia, co wpływa korzystnie na efekt końcowy potrawy i jej powtarzalność przy zachowaniu tych samych parametrów gotowania – 10-cio stopniowa regulacja zaparowania komory z oznaczeniem typu LED – Dodatkowy bezpośredni system wytwarzania pary poprzez natrysk wody na grzałkę – wyłącznie w modelu 224090 – można włączać tylko bojler lub tylko bezpośrednie nawilżanie – Panel sterowania z 3 pokrętkami i 3 wyświetlaczami, prosty i intuicyjny w obsłudze – Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy) – Możliwość gotowania automatycznego lub ręcznego – Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy – Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą) – Funkcja PRE-HEATING wstępnego rozgrzania komory – Funkcja szybkiego schładzania komory – Wentylator z auto-rewersem – Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304 – Oświetlenie – 1 lampa halogenowa w drzwiach (model: 224083) lub 2 lampy (model: 224090) – Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie – Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1 – Odpływ na skropliny w dnie komory pieczenia – Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny – Mikrowyłącznik drzwi – System chłodzenia elementów sterujących – Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej 3" – Wyjście do kanalizacji: ø30 mm – Współczynnik szczelności IPX 3 – Nóżki nieregulowane ø60 mm – Automatyczny system myjący – kod 224656 – należy zamawiać oddzielnie – Bojler (generator-wytwornica pary) dostarcza do komory pieca długo utrzymującą się parę, która dzięki cyrkulacji powietrza krąży po całej komorze docierając równomiernie do każdego gotowanego produktu spożywczego – Zaletami gotowania na parze jest pozostawienie w przyrządzanych potrawach naturalnej soczystości, wszystkich elementów odżywczych bez zmian ich składu i smaku oraz minimalizacja ubytków wagowych potrawy, co zapewnia większe zyski lokalu