

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-konwekcyjno-parowy-touch-control-elektryczne-sterowanie-elektroniczne-7x-gn-11-p-1796.html>



Piec konwekcyjno-parowy- Touch Control, elektryczne, sterowanie elektroniczne 7x GN 1/1

Cena brutto **31 049,25 zł**

Cena netto **25 243,29 zł**

Dostępność **Aktualnie niedostępny**

Numer katalogowy **223703**

Kod producenta **1**

Opis produktu

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu - Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw - 7 calowy, dotykowy panel sterowania LCD - Możliwość programowania (99 programów - po 10 kroków każdy) - 150 zapisanych receptur + 250 miejsc na receptury własne - Sonda 3-punktowa - Funkcja gotowania DELTA T - Zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy - Funkcja „HOLD” - utrzymywanie w komorze pieca temperatury +70°C po zakończeniu procesu gotowania - Funkcja REGENERACJI potraw schłodzonych - Elektroniczny Timer umożliwiający ustawienie 9 różnych czasów w przypadku gotowania różnych potraw na różnych półkach - Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania - Bezpośrednie wytwarzanie pary - Wytwarzanie pary sterowane elektronicznie - Regulacja usuwania zaparowania z komory - Wentylator/wentylatory z autorewersem o zmianie obrotów co 80 sekund - 10 prędkości wentylatora - Silnik wentylatora o dużej mocy, zasilany prądem trójfazowym - Wbudowany system myjący - Wózek wjeżdżający bezpośrednio do komory pieca o pojemności 20x GN 1/1 (tylko model 223680) - Halogenowe oświetlenie komory - System Android do łączenia z Wi-Fi - Gniazdo USB do wgrywania i zapisywania receptur - Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia - Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany - Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej - Odpływ w dnie komory pieca - Przyłącze wody: 3", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona