

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 20 - 2/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny

- Wymiary:

- szerokość: min. 1050, max 1090 mm
- głębokość: min. 1100, max 1200 mm
- wysokość: min. 1700, max 1900 mm

- Ilość drzwi: 1 szt. Przeszkłone; drzwiczki urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójną szybą i z odchylaną szybą wewnętrzną dla łatwego czyszczenia

- Pojemność: piec mieszczący 20-2/1GN

- Rozmiary GN; 1/1, 2/1, 2/4

- Materiał wykonania: stal nierdzewna, szkło

- wyświetlacz: kolorowy, 4-3 calowy

- Zasilanie elektryczne

- Napięcie 400V

- Moc przyłączeniowa: min. 55 kW max 69 kW

- Stelaż ruchomy o głębokości wsuwania wynoszącej 65 mm, z tandemowymi rolkami jezdny

- Uchwyt na pałąk stelaża ruchomego

- Zakres temperatury: 30-300°C

- Tryby pracy:

- gotowanie na parze 30°C-130°C
- gorące powietrze 30°C-300°C
- połączenie pary i gorącego powietrza 30°C-300°C

- Funkcja umożliwiająca stały pomiar i regulację (na wyświetlaczu) wilgotności w komorze

- Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych oraz wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych,

- prosta obsługa i dokładne ustawienia za pomocą pokrętki regulacji z funkcją push

- 3 wirniki obracające się w obie strony umożliwiające dynamiczną cyrkulację powietrza w komorze

- Wydajny generator pary również w temperaturze poniżej 100°C

- Bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu

- Funkcja do szybkiego chłodzenia komory do gotowania za pomocą wentylatora

- Tryb gotowania do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach

- Indywidualna regulacja parametrów gotowania podczas pracy (czas, temperatura i wilgotność)

- Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysnicowym i punktowym

- Energooszczędne oświetlenie LED w komorze do gotowania zapewniające widoczność o neutralnej kolorystyce

- Elektroniczny ogranicznik bezpieczeństwa (dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza)

- Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego

- Automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary

- kilka programów myjących o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc

- Higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza. Rodzaj stali: szlachetna

- Klasa ochrony IPX5

- Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia

- Gwarancja 24 miesiące

- Dostawa, montaż oraz przeszkolenie z obsługi i konserwacji urządzenia w cenie

- sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia badań

Dodatkowy stelaż ruchomy do pieca (Typ 20 2/1)