

Piec konwekcyjno - parowy Nano Scroll 7 x GN1/1 sterowany manualnie Wariant podstawowy, Hendi 219164



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-219164

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**14 913,36 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

- odległość między prowadnicami - 70 mm
- wymiary zewnętrzne - 937x821x(H)875 mm
- ilość wentylatorów z autorewersem - 2
- moc/napięcie - 10,5 kW/400 V
- waga - 119 kg

- Piece NANO SCROLL zaprojektowane zostały z myślą nie tylko o gastronomii lecz także o cateringu, supermarketach, szpitalach, kuchniach przemysłowych, szkołach czy przedszkolach
- Prosty i intuicyjny panel sterujący

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C

Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych.

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C

Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb,

jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek.

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C

Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich.

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

Ustawienie czasu

Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie

NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej

Bezpośrednie wytwarzanie pary

Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki.

Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania

Wentylatory z auto-rewersem

Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

NANO Technology

Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
 - Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
 - Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie halogenowe ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
-

- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: 3" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłączenie uzdatniona, zmiękczonej maksymalnie do 5°f

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 937

Głębokość (mm): 821

Wysokość (mm): 875

Moc elektryczna (kW): 10.5

Sterowanie: Elektromechaniczne

Rozmiar (GN): 1/1

Ilość prowadnic (szt): 10-06 szt.

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: