
Piec konwekcyjny Grafen BAKERY 4x 450x340, 99 programów, sterowanie elektroniczne, elektryczny

Wariant podstawowy, Hendi 219379



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-219379

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**8 033,23 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

-odległość między prowadnicami- 75 mm

-wymiary zewnętrzne- 560x603x(H)530 mm

-ilość wentylatorów z autorewersem- 1

-regulacja temperatury w trybie konwekcji- 30°C – 260°C

-moc/napięcie- 3,2 kW/230 V

-nawilżanie- bezpośrednie, sterowane elektronicznie

-waga- 36 kg

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
 - Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
-

-
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
 - Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
 - Możliwość zapisania aż 99 programów gotowania, każdy nawet do 4 kroków, powoduje, że piec może obsługiwać każdy pracownik kuchni po krótkim szkoleniu, a efekt gotowania będzie zawsze taki sam
 - 6 przycisków szybkiego wyboru dla programów gotowania wybieranych najczęściej jeszcze bardziej ułatwia i przyspiesza prace obsługi. Jednocześnie skraca czas oczekiwania klienta na gotowe danie
 - 2 prędkości wentylatora – wolniejsze obroty idealne do przyrządzania delikatnych i lekkich potraw
 - Port USB do wgrywania i odczytywania przepisów kulinarnych. Idealne rozwiązanie dla klientów sieciowych w celu szybkiej wymiany, uzupełniania i aktualizacji zapisanych programów pieczenia
 - Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się na blachach 600x400 mm, umieszczonych na prowadnicach.
 - Wentylatory z funkcją autorewersu sprawiają, iż równe rozprowadzenie gorącego powietrza jest idealne, a czas gotowania potraw się skraca w porównaniu do pieców tradycyjnych
 - Elektroniczny panel sterowania ułatwia obsługę oraz kontrolę przebiegu procesu gotowania
 - Halogenowe oświetlenie komory poprawia kontrolę wzrokową procesu gotowania
 - Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie ułatwiają wzrokową kontrolę procesu gotowania i zmniejszają ryzyko poparzenia przy przypadkowym dotknięciu
 - Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
 - Wygodny i ergonomiczny uchwyt drzwi.
 - Obudowa izolowana dla utrzymania temperatury wewnątrz i podniesienia bezpieczeństwa obsługi
 - Zawiasy umożliwiające łatwy demontaż całych drzwi
 - Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie użytkowanie
 - Wymagane podłączenie do wody i prądu jednofazowego
 - Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
 - Możliwość ustawienia dwóch pieców jeden na drugim umożliwia podwojenie wydajności produkcji bez konieczności zwiększenia powierzchni produkcyjnej – patrz akcesoria do łączenia pieców
 - W standardowym wyposażeniu: 4 blachy o wymiarach 450x340 mm

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 560

Głębokość (mm): 603
Wysokość (mm): 530
Zasilanie: elektryczne
Moc elektryczna (kW): 3.1
Sterowanie: Elektroniczne
Rozmiar (GN): 2/3
Ilość prowadnic (szt): 05-01 szt.

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: