

Piec konwekcyjno - parowy Nano Drive 5 x GN 2/3 sterowany elektronicznie, z systemem myjącym i z sondą, Hendi 219195



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: graf-219195

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**14 709,67 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

-odległość między prowadnicami- 67 mm

-wymiary zewnętrzne- 700x715x(H)630 mm

-ilość wentylatorów z autorewersem- 1

-moc/napięcie- 5,4 kW/400 V

-waga- 64 kg

- Nowa seria pieców NANO DRIVE charakteryzuje się najwyższą wydajnością i elastycznością produkcji, oraz bezpieczeństwem pracy. Ich obsługa jest prosta i intuicyjna.

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°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, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C

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

Gotowanie z użyciem sondy

Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą.

Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE:

Automatic Cooling

System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy

Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wewnątrz potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty

Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Gotowanie nocne

Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi.

Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Automatycznie otwierany kominek

System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers

Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze.

NANO Technology

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

Automatyczny system myjący - opcjonalny

Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniowa regulacja zaparowania co 10%
 - Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
 - Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
 - Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
 - Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej
-

- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwacje 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), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5°f

Cechy produktu:

Gwarancja: 24 miesiące

Czas realizacji: 1-14 dni

Zasilanie: elektryczne

Ilość półek: 5

Rodzaj pojemników: 2/3 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: