

Piec konwekcyjno-parowy, 5 blach, elektroniczny, termosonda, 790x875x645 mm, zawiasy lewe, dozowanie chemii, SMEG SPO5L2SD



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 8017709327453

EAN13: 8017709327453

UPC: -

Cena produktu:

**31 980,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy 5 blach, elektroniczny, termosonda, 790x875x645 mm, zawiasy lewe, dozowanie chemii, SMEG SPO5L2SD

Piec pracuje w zakresie temperatur 30-270°C, wykorzystuje system natryskowego wytwarzania pary oraz otwarty bojler. Sterowanie odbywa się przez 7-calowy dotykowy wyświetlacz TFT, który pozwala na zaprogramowanie 512 edytowalnych przepisów. Każdy proces może składać się z 8 kroków pieczenia uzupełnionych o fazy nagrzewania wstępnego i podtrzymywania temperatury.

- Regulacja prędkości wentylatora w zakresie od 50 do 100% z dokładnością co 5%.
- Kontrola poziomu pary w komorze w przedziale od 5 do 100%.
- Sonda wielopunktowa z 4 czujnikami monitorująca temperaturę wewnątrz potrawy.
- Jeden wentylator pracujący naprzemiennie w przeciwnych kierunkach z funkcją pulsacyjną.

Komora wykonana ze stali nierdzewnej wyposażona jest w automatyczny system mycia samoczynnego z wbudowanym, chowanym zbiornikiem na detergent o pojemności 3 l. Drzwi z potrójną szybą posiadają wewnętrzne szkło otwierane na zawiasie, co ułatwia dostęp do powierzchni czyszczonych. System chłodzenia wody odpływowej obniża temperaturę cieczy przed jej odprowadzeniem do kanalizacji.

- Wbudowany zbiornik na detergent o pojemności 3 l wystarczający na maksymalnie 45 cykli mycia.
- Klasa wodoszczelności IPX4 chroniąca podzespoły przed zachlapaniem.
- Zdemontowany deflektor oraz prowadnice blach wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Sygnalizacja poziomu detergentu na wyświetlaczu za pomocą trzech kolorów.

Urządzenie wymaga przyłącza elektrycznego 400 V o mocy 8 kW, z możliwością alternatywnego podłączenia pod 230 V. Odpływ o średnicy 40 mm znajduje się z tyłu obudowy, podobnie jak komin automatycznie regulujący odprowadzanie oparów. Konstrukcja o szerokości 790 mm wymaga uwzględnienia miejsca na otwarcie drzwi z zawiasem po lewej stronie.

- Wymiary zewnętrzne 790 x 875 x 645 mm przy wadze netto 98 kg.
- Maksymalna głębokość urządzenia przy całkowicie otwartych drzwiach wynosi 1623 mm.
- Wymagane ciśnienie wody na wlocie musi się w zakresie 200-1000 kPa.
- Przewód zasilający o długości 170 cm bez fabrycznie zamontowanej wtyczki.

- Sonda wielopunktowa (4-punktowa), zewnętrzna.
- Zestaw adapterów do blach 600x400 mm.

Piec znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach oraz punktach szybkiej

gastronomii obs?uguj?cych regularny serwis. Sprawdzi si? r?wnie? w szpitalach, domach opieki i handlu detalicznym przy przygotowywaniu produkt?w mro?onych.



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 1-21 dni

Szerokość (mm): 790

Głębokość (mm): 875

Wysokość (mm): 645

Model: SPO5L2SD

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 8

Ilość półek: 5

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sonda potraw: Tak

Producent: SMEG

Rodzaj wytwarzania pary: Natryskowy

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

