

Piec konwekcyjno-parowy, 5 blach, elektroniczny, termosonda, 790x875x645 mm, zawiasy prawe, dozowanie chemii, SMEG SPO5R2SD



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 8017709339975

EAN13: 8017709339975

UPC: -

Cena produktu:

**31 980,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy, 5 blach, elektroniczny, termosonda, 790x875x645 mm, zawiasy prawe, dozowanie chemii, SMEG SPO5R2SD

Urządzenie pracuje w zakresie temperatur 30-270 °C i oferuje 512 edytowalnych programów oraz ponad 100 gotowych przepisów. Proces pieczenia można podzielić na 8 etapów, uzupełnionych o fazy nagrzewania wstępnego i podtrzymywania ciepła. Wentylator z funkcją pulsacyjną pracuje w dwóch kierunkach, a jego prędkość jest regulowana w zakresie 50-100 % z dokładnością do 5 %.

- Elektroniczne sterowanie dotykowe z 7-calowym wyświetlaczem TFT obsługujące wielopunktowe sondy rdzeniowe.
 - System pary Open Boiler generuje wilgotność już od 30 °C dla fazy wyrastania.
 - Programowanie czasu obejmuje zakres od 1 minuty do 23 godzin 59 minut na krok.
 - Potrójna szyba w drzwiach ogranicza straty ciepła i chroni przed oparzeniem.
-

Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej posiada prowadnice AISI 304 i zdejmowany deflektor ułatwiający dostęp do wentylatora. Automatyczny system mycia WashArt korzysta z obracającej się dyszy i wbudowanego, chowanego zbiornika na detergent o pojemności 3 l. Urządzenie monitoruje poziom chemii i informuje o konieczności uzupełnienia płynów za pomocą kolorowych komunikatów na wyświetlaczu.

- Wewnętrzne szkło drzwi jest otwierane na zawiasie, co umożliwia dokładne wyczyszczenie przestrzeni między szybami.
- System chłodzenia wody odpływowej obniża temperaturę cieczy przed jej wprowadzeniem do kanalizacji.
- Klasa wodoszczelności IPX4 chroni podzespoły przed zachlapaniem podczas pracy w kuchni.
- Zintegrowany port USB pozwala na eksport danych HACCP i wgrywanie nowych programów.

Piec o wymiarach zewnętrznych 790 x 875 x 645 mm wymaga zasilania trójfazowego 400 V i przyłącza o mocy 8 kW. Odpływ o średnicy 40 mm znajduje się z tyłu urządzenia, podobnie jak komin z automatyczną regulacją. Konstrukcja opiera się na regulowanych nóżkach, a drzwi z zawiasami po prawej stronie wymagają 1623 mm głębokości przy pełnym otwarciu.

- Urządzenie waży 105 kg netto i jest przystosowane do pracy z pojemnikami GN 1/1.
- Odległość między prowadnicami wynosi 70 mm, co zapewnia swobodną cyrkulację powietrza.
- Wymagane ciśnienie wody na wlocie mieści się w zakresie 200-1000 kPa.
- Przewód zasilający o długości 170 cm dostarczany jest bez wtyczki.

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

Urządzenie o pojemności 5 blach GN 1/1 jest przeznaczone dla restauracji, hoteli oraz punktów szybkiej gastronomii. Sprawdzą się również w handlu detalicznym i placówkach opieki przy produkcji powtarzalnych partii żywności.



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 1-21 dni
Szerokość (mm): 790
Głębokość (mm): 875
Wysokość (mm): 645
Linia: GALILEO
Model: SPO5R2SD
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: