
Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 2/3 iniekcyjny, RM GASTRO O 623 i Plus

Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: O623IPLUS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**35 325,60 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec do 6x GN 2/3 iniekcyjny, RM GASTRO O 623 i Plus

Urządzenie umożliwia pracę w szerokim zakresie temperatur od 30 do 300 °C, oferuje tryby gorącego powietrza, pary oraz funkcję kombi. Specjalistyczne programy takie jak bio-gotowanie w temperaturach 30-98 °C pozwalają na delikatną obróbkę produktów. System Advanced Steam Generation System gwarantuje szybkie generowanie nasyconej pary, a Active Humidity Control odpowiada za automatyczną regulację wilgotności wewnątrz komory.

Piec wyposażono w wentylator o dwukierunkowych obrotach z 7 prędkościami pracy oraz funkcję taktowania, co zapewnia powtarzalne efekty pieczenia. Bezpieczeństwo i oszczędność energii wspiera podwójna szyba w drzwiach oraz system Fan Stop, który zatrzymuje wentylator natychmiast po otwarciu komory.

- Pojemność: 6 poziomów dla pojemników 2/3 GN przy szerokości urządzenia 683 mm.
 - Moc elektryczna: 5 (3,4)* kW z zasilaniem 400 V.
 - Programowanie: księżka kucharska mieszcząca 99 programów po 9 kroków każdy.
 - Kontrola: 1-punktowa sonda termiczna do precyzyjnego pomiaru temperatury wewnątrz potrawy.
-

Utrzymanie czystości ułatwia wbudowany system automatycznego mycia oraz zewnętrzny prysznic ręczny. Piec posiada port USB do transferu danych oraz interfejs LAN umożliwiający zdalne zarządzanie. Systemy diagnostyczne SDS oraz rejestracja HACCP pozwalają na bieżąco monitorować parametry pracy i punkty krytyczne.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni
Szerokość (mm): 683
Głębokość (mm): 644
Wysokość (mm): 598
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 5 (3.4)*
Waga (kg): 62
Ilość półek: 6
Rodzaj pojemników: 2/3 GN
Wytwarzanie pary: iniekcja

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: