

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 1/1 | 16,4 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 111E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDT 111E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**36 458,18 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 1/1 | 16,4 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 111E

Panel dotykowy z ekranem 5" daje szybki dostęp do wszystkich funkcji. Sonda kontroluje temperaturę wewnątrz potrawy, a tryb Delta T utrzymuje stałą różnicę między komorą a produktem, co daje powtarzalne efekty obróbki.

- Programy automatyczne, opóźniony start i nagrzewanie wstępne ograniczają ryzyko błędów obsługi.
- Złącze USB służy do zapisu i transferu programów oraz receptur między urządzeniami.

Trzy tryby obróbki: konwekcja, para oraz tryb mieszany, dopasowane do rodzaju przygotowywanej potrawy. Bezpośredni natrysk pary zapewnia warunki do pieczenia,

gotowania i regeneracji, a automatyczny zawór odpowietrzający kontroluje wilgotność w komorze.

- Wentylator o 2 prędkościach z funkcją autoreverse umożliwia pracę półstatyczną i równomierną obróbkę termiczną.
- Rozstaw prowadnic 67 mm wspiera cyrkulację powietrza wokół blach GN 1/1.
- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia podgląd wnętrza komory podczas całego procesu.

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przygotowana na intensywną eksploatację; wymiary urządzenia to 800x750x1060 mm, a waga wynosi 145 kg. Automatyczny system mycia oparty na tabletkach skraca czas serwisowy i ułatwia utrzymanie higieny komory.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 750
Wysokość (mm): 1060
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 16.4
Waga (kg): 145
Ilość półek: 11
Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
