

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 1/1 | 30,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 120E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDT 120E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**62 149,93 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 1/1 | 30,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 120E

Panel dotykowy z 5-calowym ekranem daje szybki dostęp do wszystkich funkcji. Sonda mierzy temperaturę wewnątrz potrawy, co zapewnia powtarzalne rezultaty, a tryb Delta T utrzymuje stałą różnicę między temperaturą komory a środkiem produktu. Do dyspozycji są programy automatyczne, opóźniony start oraz nagrzewanie wstępne.

- Złącze USB służy do zapisu i przenoszenia receptur między urządzeniami.
- Automatyczny zawór odpowietrzający reguluje poziom wilgotności w komorze.

Urządzenie oferuje trzy sposoby obróbki: samą konwekcję, samą parę oraz pracę mieszaną, przy czym para podawana jest metodą natrysku bezpośredniego. Maksymalna temperatura 275°C wystarcza do intensywnego grillowania i przyrumieniania. Wentylator

ma dwie prędkości i funkcję autoreverse, dzięki czemu ciepło rozchodzi się równomiernie, a możliwa jest też praca półstatyczna.

Rozstaw prowadnic wynosi 65 mm, co sprzyja cyrkulacji powietrza wokół każdej blachy. Wzmocniony korpus serii ProEvo+ jest przystosowany do obciążeń typowych dla gastronomii heavy duty; masa urządzenia to 410 kg, wymiary 970x1030x1880 mm. W standardzie dostarczany jest wózek transportowy ułatwiający załadunek dużych partii, a oświetlenie LED w drzwiach umożliwia obserwację wnętrza komory.

Zautomatyzowany system mycia oparty na tabletkach skraca czas serwisowy i upraszcza utrzymanie higieny komory. Na życzenie można dokupić akcesoria takie jak prysznic ręczny, okap kondensacyjny lub filtr tłuszczu.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 970
Głębokość (mm): 1030
Wysokość (mm): 1880
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 30.0
Waga (kg): 410
Ilość półek: 20
Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

