

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 2/1 | 16,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 207G

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: PPDT 207G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**45 009,14 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

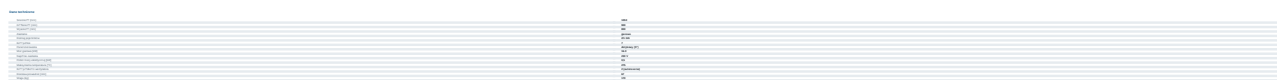
Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 2/1 | 16,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 207G

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 pozwala powtarzać efekty. Do dyspozycji są programy automatyczne, opóźniony start i nagrzewanie wstępne, a receptury można przenosić przez port USB.

Piec oferuje pracę konwekcyjną, parową oraz mieszaną, przy czym para podawana jest bezpośrednim natryskiem, co sprawdza się przy pieczeniu, gotowaniu i regeneracji. Maksymalna temperatura 275°C umożliwia intensywne grillowanie i przyrumienianie. Palniki premix optymalizują spalanie gazu z powietrzem, a wentylator o dwóch prędkościach z funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę termiczną i możliwość pracy półstatycznej.

- Automatyczny zawór odpowietrzający kontroluje wilgotność w komorze.
- Oświetlenie LED w drzwiach daje pełny podgląd wnętrza.

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przygotowana na intensywną eksploatację, a urządzenie waży 170 kg przy wymiarach 1050x900x800 mm. Rozstaw prowadnic 67 mm wspiera cyrkulację powietrza wokół blach. Automatyczne mycie z użyciem tabletek skraca czas serwisowy, a elektryka działa na zasilaniu 230 V przy poborze 0,5 kW.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1050
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: gazowe
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 170
Ilość półek: 7
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Moc gazowa (kW): 16.0

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: