

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 211E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDT 211E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**45 358,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 211E

Urządzenie oferuje pracę konwekcyjną, parową oraz kombinowaną, więc parametry dobiera się pod konkretny produkt - od pieczenia i gotowania po regenerację potraw. Bezpośredni natrysk pary oraz automatyczny zawór odpowietrzający pozwalają kontrolować wilgotność w komorze. Maksymalna temperatura 275°C wystarcza do grillowania i przyrumieniania.

Wentylator ma dwie prędkości z funkcją autoreverse, co daje równomierną obróbkę termiczną i możliwość pracy półstatycznej. Rozstaw prowadnic wynosi 67 mm.

Panel dotykowy z ekranem o przekątnej 5 cali daje szybki dostęp do wszystkich funkcji. Funkcja Delta T steruje procesem przez kontrolę różnicy temperatur między komorą a

wn?trzem produktu, a sonda umo?liwia pomiar temperatury potrawy i powtarzalne rezultaty. Do dyspozycji s? tak?e programy automatyczne, opó?niony start i nagrzewanie wst?pne, a z??cze USB pozwala zapisywa? i przenosi? receptury mi?dzy urz?dzeniami.

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przygotowana na intensywn? eksploatacj?, a uk?ad za?adunku pod?u?ny (LW) u?atwia organizacj? pracy przy komorze. O?wietlenie LED w drzwiach zapewnia widoczno?? wn?trza podczas cyklu. Automatyczne mycie z u?yciem tabletek odci??a personel przy utrzymaniu higieny.

- Wymiary 1050x870x1060 mm, masa 205 kg
- Opcjonalnie za dop?at?: prysznic r?czny, podstawa, filtr t?uszczu, okapy, sonda wielopunktowa



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1050
Głębokość (mm): 870
Wysokość (mm): 1060
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 23.0
Waga (kg): 205
Ilość półek: 11
Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

