

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 20 x GN 2/1 | 40,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 220G



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDT 220G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**98 987,08 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 20 x GN 2/1 | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 220G

Trzy tryby obróbki - konwekcja, para oraz tryb mieszany - pozwalają dopasować parametry do rodzaju produktu. Bezpośredni natrysk pary służy do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw, a maksymalna temperatura 275°C umożliwia intensywne grillowanie i przyrumienianie. Palnik gazowy premix optymalizuje spalanie, a wentylator o 2 prędkościach z funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę termiczną oraz pracę półstatyczną.

- Funkcja Delta T kontroluje różnicę temperatur między komorą a wnętrzem produktu.
- Sonda umożliwia kontrolę temperatury wewnętrznej potraw i powtarzalne efekty.
- Automatyczny zawór odpowietrzający reguluje wilgotność w komorze pieczenia.

Panel dotykowy z 5-calowym ekranem daje szybki dostęp do wszystkich funkcji.

Programy automatyczne, opóźniony start i automatyczne nagrzewanie wstępne porządkują organizację pracy i ograniczają ryzyko błędów operatora. Złącze USB służy do zapisu i transferu programów oraz receptur między urządzeniami.

W standardzie znajduje się wózek transportowy ułatwiający obsługę dużych partii oraz oświetlenie LED w drzwiach zapewniające widoczność wnętrza komory podczas pracy. Automatyczny system mycia oparty na tabletkach skraca czas utrzymania urządzenia w czystości. Korpus o wymiarach 970x1380x1880 mm waży 530 kg, a konstrukcja serii ProEvo+ jest wzmocniona pod kątem intensywnej eksploatacji.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 970
Głębokość (mm): 1380
Wysokość (mm): 1880
Zasilanie: gazowe
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 530
Ilość półek: 20
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Moc gazowa (kW): 40.0

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
