

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



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 111E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**28 752,60 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

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

Urządzenie służy do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw przy jednoczesnej obróbce dużej liczby porcji. Układ załadunku poduszny (LW) ułatwia obsługę blach podczas pracy. Maksymalna temperatura 275°C pozwala na grillowanie oraz przyrumienianie potraw.

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny, parowy oraz tryb mieszany, co umożliwia dopasowanie procesu do rodzaju potrawy. Para wprowadzana jest bezpośrednim natryskiem do komory pieczenia. Wentylator o jednej prędkości działa z funkcją autoreverse, zapewniając równomierną obróbkę termiczną produktów.

- Panel analogowy z trzema pokrętłami: czas, temperatura, nawilżanie.

- Manualny zawór odpowietrzający do kontroli wilgotności w komorze.
- Oświetlenie LED w drzwiach daje podgląd wnętrza podczas pracy.

Rozstaw prowadnic wynosi 67 mm, co wspiera cyrkulację powietrza i równomierne wypieki. Konstrukcja serii ProEvo+ jest wzmocniona pod kątem trwałości w intensywnej eksploatacji. Piec nie posiada automatycznego systemu mycia ani programów - czyszczenie wykonuje się manualnie. Wymiary urządzenia to 800x750x1060 mm, napięcie zasilania 400 V, a waga 140 kg.



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): 140
Ilość półek: 11
Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: