

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 11 x GN 1/1 | 16,0 kW | Inoxtrend PPDA 111G



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 111G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**36 156,96 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 11 x GN 1/1 | 16,0 kW | Inoxtrend PPDA 111G

Urządzenie służy do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw. Pojemność 11 x GN 1/1 pozwala przygotować dużą liczbę porcji jednocześnie, a układ załadunku poduszny (LW) ułatwia obsługę w profesjonalnym zapleczu.

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny, parowy oraz tryb mieszany, co pozwala dopasować obróbkę termiczną do rodzaju potrawy. Bezpośredni natrysk pary zapewnia właściwe warunki procesu, a maksymalna temperatura 275°C umożliwia intensywne grillowanie i przyrumienianie. Wentylator z jedną prędkością i funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę produktów, a rozstaw prowadnic 67 mm sprzyja cyrkulacji powietrza.

- Moc gazowa 16,0 kW, moc elektryczna 0,5 kW, napięcie 230 V.
- Palnik gazowy typu premix optymalizuje spalanie podczas pracy.
- Manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę wilgotności w komorze pieczenia.

Panel analogowy z trzema pokrętkami obsługuje czas, temperaturę i nawilżanie. Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia widoczność wnętrza komory i kontrolę nad przebiegiem pieczenia.

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przystosowana do intensywnej eksploatacji. Piec nie ma automatycznego systemu mycia ani sondy rdzeniowej - komorę czyści się manualnie. Wymiary urządzenia to 800x780x1060 mm, a waga wynosi 150 kg. Za dopłatę dostępne są akcesoria: prysznic ręczny, prawy zawias drzwi, podstawa pod piec, filtr tłuszczu oraz okap wyciągowy lub kondensacyjny.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 800
Głębokość (mm): 780
Wysokość (mm): 1060
Zasilanie: gazowe
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 0.5
Waga (kg): 150
Ilość półek: 11
Rodzaj pojemników: 1/1 GN
Moc gazowa (kW): 16.0

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: