
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 1/1 | 30,0 kW | Inoxtrend PPDA 120E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 120E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**55 989,35 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 1/1 | 30,0 kW | Inoxtrend PPDA 120E

Urządzenie obsługuje pieczenie, gotowanie i regenerację potraw dzięki bezpośredniemu natryskowi pary. Maksymalna temperatura 275°C pozwala na intensywne grillowanie i przyrumienianie. Podstawny układ zaadunkowy (LW) ułatwia codzienną obsługę w profesjonalnym zapleczu.

Do dyspozycji są trzy tryby: konwekcja, para oraz tryb mieszany, dobierane do rodzaju obrabianego produktu. Wentylator o jednej prędkości działa z funkcją autoreverse, co zapewnia równomierną obróbkę termiczną. Manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę nad wilgotnością w komorze.

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

-
- Oświetlenie LED w drzwiach umożliwia podgląd wnętrza komory.
 - Rozstaw prowadnic 65 mm wspiera cyrkulację powietrza i równomierne wypieki.
-

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przystosowana do intensywnej eksploatacji. W standardzie dostarczany jest wózek transportowy na blachy, który upraszcza załadunek i rozładunek dużych partii. Piec nie ma automatycznego mycia ani sondy rdzeniowej - czyszczenie wykonuje się manualnie. Za dopłatą dostępne są m.in. prysznic ręczny, prawy zawias drzwi, okap kondensacyjny czy wózek na talerze.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 970
Głębokość (mm): 1030
Wysokość (mm): 1880
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 30.0
Waga (kg): 410
Ilość półek: 20
Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: