

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 7 x GN 2/1 | 16,4 kW | Inoxtrend PPDA 207E

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: PPDA 207E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**30 501,66 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 7 x GN 2/1 | 16,4 kW | Inoxtrend PPDA 207E

Urządzenie oferuje trzy tryby obróbki: konwekcję, parę oraz tryb mieszany, co pozwala dopasować proces do rodzaju przygotowywanej potrawy. Bezpośredni natrysk pary umożliwia pieczenie, gotowanie i regenerację. Maksymalna temperatura wynosi 275°C, dzięki czemu możliwe jest intensywne grillowanie i przyrumienianie.

Wentylator pracuje z jedną prędkością i posiada funkcję autoreverse, która wspiera równomierną obróbkę termiczną produktów na całej głębokości komory. Manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę nad wilgotnością panującą wewnątrz komory pieczenia.

Panel sterowania jest analogowy i składa się z trzech pokręteł: czasu, temperatury oraz

nawilżania. Taka konstrukcja zapewnia prostą obsługę bez programatorów. Oświetlenie LED umieszczone w drzwiach pozwala obserwować wnętrze komory podczas pracy urządzenia.

- Układ załadunku podłunowy (LW) ułatwia codzienną obsługę w kuchni.
- Rozstaw prowadnic 67 mm sprzyja cyrkulacji powietrza i równomiernym wypiekom.

Piec nie posiada automatycznego systemu mycia ani programów - konstrukcja została przystosowana do czyszczenia manualnego. Wzmocniona budowa serii ProEvo+ służy trwałości przy intensywnej eksploatacji. Wymiary urządzenia to 1050x870x800 mm, a waga 155 kg; zasilanie wymaga napięcia 400 V.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1050
Głębokość (mm): 870
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 16.4
Waga (kg): 155
Ilość półek: 7
Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
