

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 2/1 | 16,0 kW | Inoxtrend PPDA 207G



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 207G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**38 304,41 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 2/1 | 16,0 kW | Inoxtrend PPDA 207G

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny, parowy oraz tryb mieszany, co pozwala dopasować obróbkę termiczną do rodzaju potrawy. Bezpośredni natrysk pary zapewnia warunki do pieczenia, gotowania i regeneracji, a temperatura do 275°C umożliwia intensywne grillowanie i przyrumienianie. System palników premix optymalizuje spalanie gazu i powietrza, co przekłada się na wydajność i oszczędność energii.

Za sterowanie odpowiada panel analogowy z trzema pokrętkami: czasu, temperatury i nawilżania. Wentylator z jedną prędkością i funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę produktów, a manualny zawór odpowietrzający pozwala kontrolować wilgotność w komorze pieczenia.

Układ załadunku podłun (LW) ułatwia obsługę w codziennej pracy kuchni. Rozstaw przewodnic wynosi 67 mm, co zapewnia cyrkulację powietrza wokół blach i równomierne efekty obróbki. Oświetlenie LED w drzwiach daje pełną widoczność wnętrza komory podczas pieczenia.

Konstrukcja serii ProEvo+ jest wzmocniona pod kątem trwałości w intensywnej eksploatacji. Urządzenie ma wymiary 1050x900x800 mm i wagę 165 kg.

Piec nie posiada automatycznego systemu mycia ani programów - konstrukcja jest przystosowana do łatwego czyszczenia manualnego. Do urządzenia dostępne są za dopłatą akcesoria:

- prysznic ręczny oraz filtr twardości
- podstawa pod piec i zestaw do piętrowania
- okap wyciągowy i okap kondensacyjny
- zawias drzwi prawy



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1050
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 800
Zasilanie: gazowe
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 165
Ilość półek: 7
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Moc gazowa (kW): 16.0

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: