
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | Inoxtrend PPDA 211E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 211E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**44 552,45 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | Inoxtrend PPDA 211E

Urządzenie służy do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw w dużych partiach. Układ załadunku podłukowy (LW) ułatwia organizację pracy przy obsłudze komory o pojemności 11 x GN 2/1. Maksymalna temperatura 275°C pozwala na intensywne grillowanie i przyrumienianie potraw.

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny, parowy oraz tryb mieszany, co umożliwia dopasowanie procesu obróbki do rodzaju potrawy. Para wprowadzana jest bezpośrednim natryskiem, a manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę nad wilgotnością w komorze pieczenia.

- Wentylator o jednej prędkości z funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę
-

termiczn? produktów.

- Rozstaw prowadnic 67 mm wspiera cyrkulacj? powietrza i równomierne efekty obróbki.
- Moc 23,0 kW przy zasilaniu 400 V, maksymalna temperatura 275°C.

Panel sterowania jest analogowy, z trzema pokr?t?ami odpowiadaj?cymi za czas, temperatur? i nawil?anie. Taka konstrukcja zapewnia prost? obs?ug? bez programatora. O?wietlenie LED w drzwiach daje pe?n? widoczno?? wn?trza komory podczas pracy.

Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ jest przystosowana do intensywnej eksploatacji. Piec nie posiada automatycznego systemu mycia ani programów, a jego budowa przewiduje ?atwe czyszczenie manualne. Wymiary urz?dzenia to 1050x870x1060 mm, masa 195 kg.



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 1050

Głębokość (mm): 870

Wysokość (mm): 1060

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 23.0

Waga (kg): 195

Ilość półek: 11

Rodzaj pojemników: 2/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: