

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



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: PPDA 211G

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**54 978,79 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

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

Piec oferuje trzy tryby pracy: konwekcyjny, parowy oraz tryb mieszany, co pozwala dobrać parametry do rodzaju obrabianego produktu. Bezpośredni natrysk pary umożliwia pieczenie, gotowanie i regenerację potraw, a maksymalna temperatura 275°C służy do intensywnego grillowania i przyrumieniania.

Wentylator o jednej prędkości ma funkcję autoreverse, dzięki której temperatura rozkłada się równomiernie w całej komorze. Manualny zawór odpowietrzający daje kontrolę nad wilgotnością podczas pracy.

- Moc gazowa 23,0 kW przy zasilaniu elektrycznym 230 V
- Rozstaw prowadnic 67 mm wspiera cyrkulację powietrza w komorze

Analogowy panel z wytrzymałymi pokrętłami zapewnia prostą obsługę bez elektroniki sterującej. System spalania gazu wykorzystuje energię efektywnie i utrzymuje stabilne parametry pracy. Oświetlenie LED w drzwiach umożliwia podgląd wnętrza komory przez cały cykl.

Konstrukcja serii ProEvo+ jest przystosowana do obciążenia typu heavy duty. Wymiary urządzenia to 1050x900x1060 mm, a waga wynosi 220 kg.

Do pieca można dokupić dodatkowe elementy wyposażenia:

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



Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 1050
Głębokość (mm): 900
Wysokość (mm): 1060
Zasilanie: gazowe
Napięcie zasilania: 230 V
Waga (kg): 220
Ilość półek: 11
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Moc gazowa (kW): 23.0

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:
