

Piec konwekcyjno-parowy 12x GN 2/1 iniekcyjny, RM GASTRO O 1221 i Plus



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: O1221IPLUS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**98 301,60 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Urządzenie oferuje szeroki zakres temperatur pracy od 30 do 300 °C dla gorącego powietrza i funkcji kombi, a także specjalistyczne tryby gotowania w parze oraz biogotowania. System iniekcyjnego wytwarzania pary wspierany jest przez technologię ASGS, która przyspiesza generowanie nasyconej pary, oraz AHC do automatycznej regulacji wilgotności w komorze.

- Dwukierunkowe obroty wentylatora z 7 prędkościami zapewniają równomierną cyrkulację powietrza.
 - Funkcja Fan Stop natychmiast zatrzymuje wentylator po otwarciu drzwi, ograniczając utratę ciepła.
 - Jednopunktowa sonda pozwala na stałą kontrolę temperatury wewnątrz przygotowywanej potrawy.
-

- System ACM automatycznie zarządza pojemnościami, optymalizując procesy obróbki termicznej.

Konstrukcja o wymiarach 1111 × 1006 × 1377 mm została wyposażona w podwójne szyby w drzwiach, co obniża zużycie energii i poprawia bezpieczeństwo obsługi. Piec posiada wbudowany rekuperator oraz automatyczny klapkę do usuwania wilgoci z komory.

- Zintegrowany system automatycznego mycia ułatwia utrzymanie wysokiego standardu higieny.
- Książka kucharska pozwala na zapisanie 99 programów, każdy po 9 kroków.
- Złącze USB oraz interfejs LAN umożliwiają zdalne zarządzanie danymi i rejestrację HACCP.
- Zewnętrzny prysznic ręczny ułatwia bieżące czyszczenie i prace porządkowe.

Cechy produktu:

Czas realizacji: 1-21 dni
Szerokość (mm): 1111
Głębokość (mm): 1006
Wysokość (mm): 1377
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 37.1
Waga (kg): 210
Ilość półek: 12
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Wytwarzanie pary: iniekcja

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

