

Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 1/1 ChefTop Mind.Maps plus 18,5 kW UNOX XEVC-1011-EPRM



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: S9001065

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**46 936,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy 10 x 1/1 GN Cheftop mind.maps Plus UNOX XEVC-1011-EPRM

Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 1/1 ChefTop Mind.Maps plus 18,5 kW UNOX XEVC-1011-EPRM to profesjonalne urządzenie kuchenne, które zapewni wydajne przygotowanie posiłków w Twojej restauracji. Pojemność pieca wynosi 10xGN1/1, co oznacza, że możesz jednocześnie przygotowywać większą ilość potraw. Dzięki automatycznemu systemowi myjącemu Rotor.KLEAN, będziesz mógł łatwo utrzymać piec w czystości. Odległość między półkami wynosi 67 mm, co sprawia, że możesz równocześnie przygotowywać różne potrawy na różnych poziomach. System ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE pozwala na precyzyjne kontrolowanie procesu gotowania. W zestawie znajduje się również kompletny zestaw podłączeniowy, który ułatwi Ci instalację pieca. Oświetlenie LED zapewnia dobrą widoczność wnętrza pieca, nawet w słabszym oświetleniu. Ten piec konwekcyjno-parowy umożliwia gotowanie w parze w temperaturze 30-130°C, pieczenie w temperaturze powyżej 200°C oraz kombinację pary i gorącego powietrza w temperaturze do 260°C. Funkcja podgrzewania i regeneracji potraw pozwoli Ci utrzymać je w odpowiedniej temperaturze. Wyposażony w sondę rdzenia oraz sondę potraw, ten piec oferuje także 9 kroków pieczenia, co pozwala na precyzyjne dostosowanie procesu do wymagań potrawy. Możliwość zapisania do 256 programów pozwoli Ci na łatwe powtórzenie

ulubionych receptur. Dodatkowo, sygnał dźwiękowy z sygnalizacją wizualną i migającą lampą LED informuje o zakończeniu cyklu pieczenia. System samo diagnozy oraz wyświetlania błędów na wyświetlaczu ułatwia rozwiązywanie problemów. Piec został wyposażony w wbudowaną książkę kucharską Auto.Cook, która dostarcza wielu cennych informacji na temat przygotowywania potraw. Potrójne szyby pomagają utrzymać temperaturę pieca oraz zapewniają bezpieczeństwo użytkownika. Możliwość wgrania/zgrania programów oraz danych Haccp przez złącze USB pozwala na łatwe zarządzanie danymi. Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 1/1 ChefTop Mind.Maps plus 18,5 kW UNOX XEVC-1011-EPRM, zasilany elektrycznie, został stworzony przez cenioną markę Unox i jest częścią linii ChefTop. Jako dodatkowy bonus, otrzymujesz szkolenie kucharskie w cenie pieca, co pozwoli Ci w pełni wykorzystać jego potencjał.

- pojemność: 10xGN1/1
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
- zestaw podłączeniowy w komplecie
- oświetlenie LED
- gotowanie w parze w temperaturze 30 – 130°C
- pieczenie w temperaturze do min. 20°C
- kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze do min. 260 °C
- funkcja podgrzewania i regeneracji potraw
- sonda rdzenia z funkcją "delta T"
- 9 kroków pieczenia
- możliwość zapisania do 256 programów
- sygnał dźwiękowy z sygnalizacją wizualną (migająca lampka LED)
- system samo diagnostyki oraz wyświetlania błędów na wyświetlaczu
- wbudowana książka kucharska Auto.Cook
- potrójna szyba
- możliwość wgrania/zgrania programów oraz danych Haccp przez złącze USB

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 3-4 tygodnie

Szerokość (mm): 750

Głębokość (mm): 773

Wysokość (mm): 1010

Linia: ChefTop

Model: 9001065

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 18.5

Waga (kg): 100

Ilość półek: 10

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 1/1 GN

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

Szkolenie kucharskie: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: