

Piec konwekcyjno-parowy z bojlerem elektryczny 20 x 2/1 GN Convotherm maxx pro easyDial 20.20 EB



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: CED2020EB

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**137 240,33 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy z serii Convotherm maxx pro easyDial z elektronicznym intuicyjnym panelem sterowania wyposażony w automatyczny system myjący. Cena pieca zawiera : Dostawę, montaż oraz szkolenie personelu z prawidłowej eksploatacji oraz szkolenie kucharskie z optymalnego wykorzystywania funkcji urządzenia ! Cechy Pieca Convotherm maxx pro easyDial – ACS+ (Advanced Closed System +) tryby pracy: Para, konwekcyjnoparowy, gorące powietrze – ACS+ funkcje dodatkowe: – Crisp&Tasty – 5-stopniowe odwilżanie – BakePro – tradycyjna, 5-stopniowa funkcja pieczenia – HumidityPro – nawilżanie 5-stopniowe – Prędkość wentylatora – regulacja 5-stopniowa – easyDial: dostęp do wszystkich funkcji na jednym poziomie – Półautomatyczny system czyszczenia – HygienicCare – Złącze USB zintegrowane z maskownicą panelu obsługi – Pierścień TriColor wskazuje aktualny stan pracy – Generowanie pary poprzez wtryskiwanie wody do komory pieca – Drzwi urządzenia prawostronne Wyposażenie seryjne – ACS+ tryby pracy: – Para (30-130 °C) z gwarantowanym nasyceniem pary – Para kombi (30-250 °C) z automatycznym dostosowaniem wilgoci – Gorące powietrze (30-250 °C) ze zoptymalizowanym przenoszeniem ciepła – HygienicCare – bezpieczeństwo poprzez zastosowanie powierzchni antybakteryjnych: – Panel obsługi easyDial – Uchwyt drzwi i obrotowy natrysk ręczny – easyDial – panel obsługi: – Centralna jednostka sterowania Convotherm-Dial (C-Dial) – Wyświetlacz cyfrowy – Funkcja regenerowania: regenerowanie produktów na najwyższym poziomie – 99 profili gotowania, w każdym przypadku złożonych nawet z 9 etapów – Wielopunktowy czujnik pomiarowy temperatury rdzenia – Klamka z zamknięciem bezpieczeństwa

i funkcją zatrząskiwania – Złącza RS232 i RS485 – Zapis danych HACCP i wartości pasteryzacji – Funkcja wstępnego nagrzewania i Cool-Down

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 4-8 tygodni
Szerokość (mm): 1135
Głębokość (mm): 1020
Wysokość (mm): 1942
Linia: easyDial
Model: maxxproeD10.20eb
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 67.3
Waga (kg): 356
Ilość półek: 20
Sterowanie: Elektroniczne
Rodzaj pojemników: 2/1 GN
Automatyczne mycie: Tak
Sposób wytwarzania pary: Bojlerowy
Sonda potraw: Tak
Szkolenie kucharskie: Tak
Układ przewodnic: Wzdłużny 2/1 + 1/1 GN

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: