

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 10 x 1/1 GN, automatyczne mycie, sonda potraw, 895x940x1087, **BERTOS E10ST**



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: E10ST

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**45 202,50 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 10 x 1/1 GN Bertos E10ST – 1/1 GN, wyposażenie profesjonalnej kuchni gastronomicznej

Piec połączony z bojlerem dla 10 płyty 1/1 GN lub 8 form do pieczenia 60 x 40 cm, z automatycznym parownikiem, który doprowadza parę bezpośrednio do komory. Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 5", kolorowy, wielojęzyczny. System dystrybucji powietrza: wentylator z automatyczną inwersją rotacji oraz 10 różnych prędkości. Podgrzewanie wstępne wyższe o 13% od ustawionej temperatury gotowania (T max 304 °C). Tryb gotowania: automatyczny (8 kategorii potraw i 72 ustawionych wstępnie wariantów); programy (istnieje możliwość zapisania i zorganizowania do 48 programów gotowania); ręczny (cykl pary, konwekcja i mieszany); cykle specjalne (menu à la carte, odgrzewanie, zaczyny, chłodzenie i mycie). Funkcje specjalne: „menu à la carte” dla jednoczesnego gotowania z użyciem wielu brytfann. Wejście USB dla pobierania danych HACCP, programów i ustawień. Dostępne połączenie Wi-Fi. Sonda z 4 czujnikami dla pomiaru temperatury w środku. Zintegrowany system mycia z ręcznym odkamienianiem bojlera. Trzy odmienne programy automatycznego mycia komory (delikatny, średni, mocny), oraz system płukania „impulsowego” umożliwiające zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 10 x 1/1 GN, automatyczne mycie, sonda potraw, 895x940x1087, BERTOS E10ST

Dane techniczne

- **Model:** E10ST
- **Kod producenta:** E10ST
- **Zasilanie:** elektryczne

Wymiary urządzenia

- **Szerokość:** 895 mm
- **Głębokość:** 940 mm
- **Wysokość:** 1087 mm

Cechy produktu:

Gwarancja: 3 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 895

Głębokość (mm): 940

Wysokość (mm): 1087

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 18.5

Waga (kg): 145

Ilość półek: 10

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 1/1

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Natryskowy

Sonda potraw: Tak

Szkolenie kucharskie: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



