

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6 x 1/1 GN, Bojler, automatyczne mycie, sonda potraw, 895x940x807, BERTOS E6MB



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: E6MB

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**36 900,00 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6 x 1/1 GN Bertos E6MB – 1/1 GN, wyposażenie profesjonalnej kuchni gastronomicznej

Piec połączony z bojlerem dla 6 płyty 1/1 GN lub 5 form do pieczenia 60 x 40 cm, z automatycznym parownikiem i generatorem pary (bojler), umieszczony na zewnątrz komory gotowania, lecz wewnątrz struktury pieca. Panel kontrolny z display TOUCH o dużej rozdzielczości, 7", 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” umożliwiają zredukowane zużycie energii i wody, oraz zmniejszone używanie chemicznych detergentów.

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny 6 x 1/1 GN, Bojler, automatyczne mycie, sonda potraw, 895x940x807, BERTOS E6MB

Dane techniczne

- **Model:** E6MB
- **Kod producenta:** E6MB
- **Zasilanie:** elektryczne

Wymiary urządzenia

- **Szerokość:** 895 mm
- **Głębokość:** 940 mm
- **Wysokość:** 807 mm

Cechy produktu:

Gwarancja: 3 lata

Czas realizacji: 3-5 tygodni

Szerokość (mm): 895

Głębokość (mm): 940

Wysokość (mm): 807

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 10

Waga (kg): 140

Ilość półek: 6

Sterowanie: Dotykowe

Rodzaj pojemników: 1/1

Automatyczne mycie: Tak

Sposób wytwarzania pary: Bojlerowy

Sonda potraw: Tak

Szkolenie kucharskie: Tak

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

