

Piec konwekcyjno-parowy RESTO QUALITY VS DP 004E | 4x600x400mm | 4xGN1/1 | sterowanie elektroniczne



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: VSDP004E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**11 670,12 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy o dużej pojemności
- Umożliwia pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie
- Piec wyposażony jest w intuicyjny, bardzo prosty w obsłudze elektroniczny panel sterowania
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, 3 kroki każdy
- Płynna regulacja stopnia naparowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy cukierniczo-piekarnicze EN 600x400 i blachy GN 1/1
- Natryskowy system wytwarzania pary
- Temperatura pracy: od 50°C do 270°C
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozproszanie temperatury w całej komorze
- 1 prędkość wentylatora
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnej szyby atermicznej
- Wewnętrzne oświetlenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi w celu czyszczenia lub wymiany
- Specjalnie wyprofilowane dno komory w celu sprawnego odprowadzenia płynów
- Ergonomiczna klamka
- Wymagane podłączenie wody 3/4"

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 860x730x560
- Pojemność blach: 4x GN1/1 lub 4x 600x400
- Waga [kg]: 65
- Zasilanie [V]: 400
- Moc urządzenia [kW]: 6,5
- Odległość prowadnic [mm]: 75
- Temperatura [°C]: 50-270

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Resto Quality VS DP 004E ?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Piec gwarantuje maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z blach GN1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 1-14 dni
Szerokość (mm): 860
Głębokość (mm): 730
Wysokość (mm): 560

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 65

Temperatura (°C): 50-270

Odległość prowadnic (mm): 75

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:



