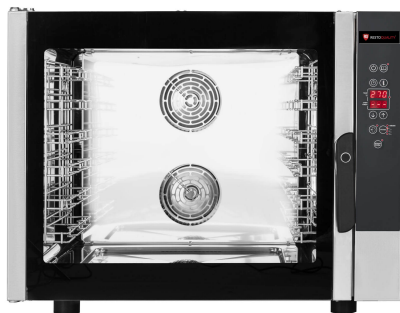


Piec konwekcyjno-parowy RESTO QUALITY VS DP 006E | 6x 600x400mm | 6xGN1/1 | sterowanie elektroniczne



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: VSDP006E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**13 623,23 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
 - Piec umożliwia jednoczesne wydanie ok. 72 posiłków
 - 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 rozprowadzenie 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]: 870x780x710
- Pojemność blach: 6x GN1/1 lub 6x 600x400
- Waga [kg]: 85
- Zasilanie [V]: 400
- Moc urządzenia [kW]: 7,9
- Odległość prowadnic [mm]: 75
- Temperatura [°C]: 50-270
- Rekomendowana liczba porcji: ok. 72

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Resto Quality VS DP 006E?

- 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): 870

Głębokość (mm): 780

Wysokość (mm): 710

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400

Waga (kg): 85

Temperatura (°C): 50-270

Odległość prowadnic (mm): 75

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

