

Piec konwekcyjno-parowy SMART LINE PLUS z cyfrowym panelem sterowania na pojemniki GN



Model : -

Piec konwekcyjno-parowy SMART LINE PLUS z cyfrowym panelem sterowania na pojemniki GN

Producent : -

Piece SMART LINE PLUS nadają się idealnie do obróbki termicznej mięsa, ryb, dodatków, potraw z ziemniaków, wypieków oraz regeneracji głęboko mrożonych produktów. Po przez zastosowanie bezpośredniego nawilżania parą wodną z możliwością regulacji stopnia naparowania od 0 do 100%

Dzięki zastosowaniu innowacyjnej technologii budowy komory pieca, uzyskujemy lepsze efekty w jakości oraz szybkości przygotowanych produktów. Specjalna konstrukcja komory gotowania, wentylatorów oraz ich obudowy wpływa na jednolity obieg przepływu powietrza, unikalny dla tego rodzaju urządzenia.

Komory pieców są wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304 . Drzwi komory wykonane z podwójnej o niskiej przepuszczalności termicznej szyby.

 Dane techniczne:

- ☐ Zawór wylotu pary
- ☐ Pojemność 4xGN 1/1 , 6xGN 1/1 , 10xGN 1/1
- ☐ Funkcja parowania
- ☐ Zakres temperatury 50-270°C
- ☐ Timer 1-199 min.
- ☐ Casowe lub procentowe ustawienie nawilżania parą wodną 0-100%
- ☐ Moc 4,6 kW / 9,2 kW /13,8 kW
- ☐ Zasilanie 400 V
- ☐ Wymiary 92x68x54 / 92x68x70 / 92x68x102

Cena : 11.500,50 zł Brutto (9.350,00 zł Netto)

Dostępne opcje Piec konwekcyjno-parowy SMART LINE PLUS z cyfrowym panelem sterowania na pojemniki GN :

Wybierz rozmiar

4xGN 1/1, 6xGN 1/1 (+ 3.867,12 zł), 10xGN 1/1 (+ 6.480,87 zł).

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 17 grudnia 2013