

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 6XGN 1/1



Model : -

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 6XGN 1/1

Producent : -

Gazowy piec konwekcyjno-parowy o pojemności 6xGN1/1 RATIONAL SCC 61G to wielofunkcyjne urządzenie kuchenne nieocenione w procesie przygotowywania potraw i zdecydowanie ułatwiające zachowanie wszelkich obowiązujących norm higienicznych.

Dane techniczne:

- wykonanie ze stali nierdzewnej (wg DIN 1.4301)
- wydajność (dzienna liczba posiłków): $30 \div 80$
- wzdużny układ prowadnic: GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3, GN2/8
- podłączenie wody/odpływ: $\frac{34}{\text{mm}}$ / 50 mm
- średnica przyłącza gazu: $\frac{34}{\text{mm}}$

SelfCooking Control®; z 7 trybami pracy:

- Mięso
- Drób
- Ryby
- Dodatki
- Potrawy z ziemniaków
- Potrawy z jajek
- Wypieki
- Finishing®;

Tryb konwekcyjno-parowy z 3 rodzajami pracy

- para 30-130°C
- gorące powietrze 30-300°C
- kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C

- Automatyczny system czyszczaco-pielęgnujący CareControl
- HiDensityControl®; - opatentowana technologia rozprowadzania energii w komorze gotującej
- Efficient Level Control®; możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowaniem dla każdej półki czasu funkcji Finishing w zależności od jej obciążenia
- Clima Plus Control®; - pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności i sterowania wilgotnością

- ☐ Wymiary: 847x771x1021 mm
- ☐ Zasilanie: 230V/gaz
- ☐ Moc: 13 kW
- ☐ Waga: 126 kg
- ☐ Pojemność: 6xGN1/1 / 12xGN1/2

Cena : 32.442,48 zł Brutto (26.376,00 zł Netto)



Urządzenia gastronomiczne > Piece piekarnicze , konwekcyjno parowe , do pizzy > **PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 6XGN 1/1**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY GAZOWY 6XGN 1/1

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 17 grudnia 2013