PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY ELEKTRYCZNY 10XGN 1/1



Model : -

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY ELEKTRYCZNY 10XGN 1/1

Producent : -

Elektryczny piec konwekcyjno-parowy o pojemności 10xGN1/1 RATIONAL SCC 101E 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)
- pojemność: 10xGN1/1 lub 20xGN1/2
- wydajność (dzienna liczba posiłków): 80÷150
- wzdłużny układ prowadnic: GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3, GN2/8
- podłączenie wody/odpływ: ¾" / 50 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 czyszcząco-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 obłożenia
- Clima Plus Control® - pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności
i sterowania wilgotnością

- Wymiary: 847x771x1042 mm
- Zasilanie 400 V
- Moc 18,6 kW
- Waga 135,5 kg
- Pojemność: 10xGN 1/1 / 20xGN 1/2

Cena : 36.885,24 zł Brutto (29.988,00 zł Netto)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY ELEKTRYCZNY 10XGN 1/1

Dostępność: Produkt dostępny w naszym sklepie od 17 grudnia 2013