

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-retigo-o-2011-b-p-4832.html>



Piec konwekcyjno-parowy Retigo O 2011 b

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 94,8 x 87,1 x 182,4 (cm)
2. Zasilanie: 400 V / 3N / 50 Hz
3. Moc: 35 (kW)
4. Waga: 233(kg)
5. Pojemność 20x GN 1/1

Opis produktu:

TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA

- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 30-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 30-130 °C
- automatyczny przegrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 100 programów po 5 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- 2 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS - system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS - system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera
- CCS - system automatycznej kontroli zawapnienia
- łącze USB
- łącze LAN - możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi - ochrona przed wysoką temperaturą

HIGIENA/HACCP

- wbudowany prysznic - łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- kłapka do usuwania nadmiaru pary: 1400,- zł
- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł

Uwaga!

Cena pieca konwekcyjno-parowego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

