Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 14:01

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/101-dl-patelnia-multifunkcyjna-2x-79l-p-48925.html

101 DL Patelnia multifunkcyjna 2x 79l



Cena brutto	**224 706,24 zł**
Cena netto	**182 688,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**RM00030976**
Kod producenta	**101 DL**
Producent	**RM**
Wymiary wanny (mm)	**2x 354 x 557 mm**
Pojemność (GN)	**2 x GN 1/1**

Opis produktu

TECHNOLOGIA: JPX 17 - J - system grzałek pod powierzchnią wanny gwarantuje równomierne nagrzanie całego dna urządzenia; izolowana wanna zapewniająca minimum poboru prądu; opatentowany system obniżania ciśnienia (bez bezpośredniego zużycia wody); dostęp serwisowy z przodu i z góry urządzenia, oddzielna instalacja wody i prądu gwarantująca bezpieczną eksploatację; sterowanie i instalacja elektryczna umiejscowione z lewej lub prawej strony; czujnik bezpieczeństwa do wykrywania poziomu uniesienia ramienia kosza; automatyczne podnoszenie koszy napędzane osobnym silnikiem, z możliwością użytkowania przy zamkniętej pokrywie; kominek do usuwania pary; moduł do higienicznego połączenia dwóch urządzeń; PANEL STERUJĄCY: automatyczny lub ręczny tryb przygotowywania potraw; 10” kolorowy ekran dotykowy z intuicyjną obsługą; panel sterowania w wielu wersjach językowych; pamięć 350 programów po 20 kroków; możliwość zapisywania własnych programów; podgląd aktualnego stanu pracy urządzenia; dokładny, sensoryczny pomiar temperatury; wyświetlanie komunikatów o błędach; blokada ekranu; informacje techniczne i serwisowe; BUDOWA URZĄDZENIA: całość ze stali nierdzewnej AISI 304, minimalna grubość 3 mm; wanna ze stali nierdzewnej AISI 316, z podwójnie spawanym, solidnym dnem; proces zamykania pokrywy, sterowany elektronicznie z zabezpie¬czeniem przed przypadkowym przytrzaśnięciem; możliwość podłączenia dopływu i odpływu wody oraz energii elektrycznej bezpośrednio ze ściany lub podłogi; PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE: automatyczny system napełniania wodą; elektromechaniczne przechylanie wanny z możliwością wyboru dwóch prędkości; sonda czteropunktowa, zintegrowany prysznic z automatycznym zwijaniem i metalową głowicą; regulator ciśnienia wody; wskaźnik płynu, gniazdo USB do archiwizacji danych; HACCP - system analizy ryzyka i wyznaczania punktów krytycznych