Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 23:05

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/101-patelnia-multifunkcyjna-100l-p-48731.html



101 Patelnia multifunkcyjna 100l

Cena brutto	**155 924,64 zł**
Cena netto	**126 768,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**RM00029769**
Kod producenta	**101**
Producent	**RM**
Pojemność (GN)	**2x GN 1/1**
Pojemność (l)	**100**
Zasilanie el# (V/Hz)	**400 V / 3N / 50 Hz**
Waga (kg)	**460**
Moc (kW)	**24,6**
Wymiary (mm)	**1350 x 850 x 1030**
Głebokość wanny (mm)	**280**

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