

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/b-2021-b-piec-20x-gn-21-bojlerowy-p-47581.html>



B 2021 b Piec 20x GN 2/1 bojlerowy

Cena brutto	164 229,60 zł
Cena netto	133 520,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	RM00024164
Kod producenta	B 2021 b
Producent	RM
Wytwarzanie pary	bojler + iniekcja
Pojemność (GN)	20x GN 2/1
Pojemność (kg)	180
Waga (kg)	336
Wymiary (mm)	1156 x 1009 x 1849
Zasilanie	400V

Opis produktu

TECHNIKI GOTOWANIA Gorące powietrze 30 – 300 °C; Funkcja kombi - gorące powietrze/para 30 – 300 °C; Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C; Bio-gotowanie 30 – 98 °C; WYPOSAŻENIE Automatyczne mycie; Książka kucharska (programy / kroki) 1000/20; Rekuperator; AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności; ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary; ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością; Potrójna szyba w drzwiach *** - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi; Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia; Automatyczna klapka - system usuwania wilgoci, dla uzyskania lepszej chrupkości i idealnego koloru ; 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza; Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo; Taktowanie wentylatora*** - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności; Pysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody**** ; Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 6 punktowa sonda; Port USB - łatwe rejestrowanie lub wczytywanie danych; SERWIS System HACCP - łatwa i błyskawiczna analiza punktów krytycznych; BCS (Boiler Control System)* - automatyczny system sterowania i kontroli bojlera; SDS System diagnostyki serwisowej - automatyczna informacja o błędach; Interfejs LAN - zdalny dostęp i zarządzanie danymi poprzez przeglądarkę internetową