

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/o-1011-i-plus-piec-10x-gn-11-iniekcyjny-p-48680.html>



O 1011 i Plus Piec 10x GN 1/1 iniekcyjny

Cena brutto	72 447,00 zł
Cena netto	58 900,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	RM00029352
Kod producenta	O 1011 i Plus
Producent	RM Gastro
Wytwarzanie pary	iniekcja
Pojemność (GN)	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Waga (kg)	138
Moc (kW)	18,6
Wymiary (mm)	933 x 867 x 1080
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) 99/9; Rekuperator; AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności; ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary; ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością; Podwójna szyba w drzwiach - minimalne straty ciepła, niskie zużycie energii, jeszcze lepsze chłodzenie drzwi; Dwukierunkowe obroty wentylatora - idealnie równomierny efekt pieczenia; 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; Pysznik ręczny - zewnętrzne źródło wody; Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy, 1 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