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

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/o1021-i-piec-10x-gn-21-iniekcyjny-p-48855.html

O 1021 i Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny



Cena brutto	**75 669,60 zł**
Cena netto	**61 520,00 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**RM00030399**
Kod producenta	**O 1021 i**
Producent	**RM**
Wytwarzanie pary	**iniekcja**
Pojemność (GN)	**10x GN 2/1**
Zasilanie el# (V/Hz)	**400 V / 3N / 50 Hz**
Wymiary (mm)	**1121 x 1018 x 1121**

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/; Rekuperator; 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; 7 prędkości wentylatora*** - dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza; Fan Stop - natychmiastowe zatrzymanie wentylatora przy otwarciu drzwi, minimalizuje utratę ciepła i zwiększa bezpieczeństwo; Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****; Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 1 punktowa; 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