

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/o2011-i-piec-20x-gn-11-iniekcyjny-p-47790.html>

O 2011 i Piec 20x GN 1/1 iniekcyjny

**ZDJĘCIE
NIEDOSTĘPNE**

Cena brutto	96 333,60 zł
Cena netto	78 320,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	RM00026783
Kod producenta	O 2011 i
Producent	RM
Wymiary (mm)	948 x 879 x 1838
Zasilanie	400V
Wytwarzanie pary	iniekcja
Pojemność (GN)	20x GN 1/1
Pojemność (kg)	110
Waga (kg)	235

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; Pryszyć 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