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

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



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**
Wytwarzanie pary	**iniekcja**
Pojemność (GN)	**20x GN 1/1**
Pojemność (kg)	**110**
Waga (kg)	**235**
Wymiary (mm)	**948 x 879 x 1838**
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/; 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