B 2011 i Piec 20x GN 1/1 natryskowy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00023829

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 20x GN 1/1
Przyłącze gazu: -
Wytwarzanie pary: natrysk
Wymiary (mm): 948x871x1858
Pojemność (kg): 110
Waga (kg): 235
Moc (kW): 37,1
Zasilanie: 400V
Kod producenta: B 2011 i
Pojemność /GN/: 20x GN 1/1

TECHNIKI GOTOWANIA Gorące powietrze 30 – 300 °C 30 – 300 °C
Funkcja kombi - gorące powietrze/para
Funkcja gotowania w parze 30 – 130 °C 30 – 130 °C
Bio-gotowanie 30 – 98 °C 30 – 98 °C
Regeneracja, system bankietowy - obróbka termiczna polegająca na regeneracji i utrzymywaniu potraw do momentu serwowania
Pieczenie nocne - oszczędność czasu i energii
Timer półek - możliwość ustawienia dowolnego czasu obróbki na każdej półce
Delta T pieczenie/gotowanie - idealne dostosowanie parametrów pieczenia dużych mięs
Pieczenie niskotemperaturowe - minimalnea utrata wagi, lepsza soczystość i smak
Cook & Hold - piec automatycznie przechodzi w tryb podtrzymania po zakończeniu obróbki termicznej
Golden Touch - funkcja zapiekania z efektem perfekcyjnej złotobrązowej i chrupkiej skórki
Sous-vide, suszenie, pasteryzacja, konfitowanie, wędzenie - specjalne programy dla nowoczesnej gastronomii
Automatyczny przedgrzew
Automatyczne chłodzenie
Manualne nawilżanie,Automatyczny start
Easy Cooking
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 ○ zdublowane
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
Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie
Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****
Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 6 punktowa sonda
Stal nierdzewna AISI 304/316 - najwyższej jakości wykonananie z powłoką o podwyższonej trwałości
Chemicznie wytrawiana komora gotowania - zaokrąglone narożniki dla łatwego czyszczenia
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
DODATKOWE WYPOSAŻENIE Druga sonda temperatury
Lewostronnie otwierane drzwi**
Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
Wbudowany, zwijany prysznic ręczny*
Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm