



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 - minimalna 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 wykonanie 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 przewodnic 600x400 mm