



## **B 2011 ig Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy RM Gastro**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00023871

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 20x GN 1/1 +1

Przyłącze gazu: G 3/4"

Wytwarzanie pary: natrysk

Wymiary (mm): 948x871x1858

Pojemność (kg): 110

Waga (kg): 257

Moc (kW): 45 cieplna

Moc (kW): 1,3 elektryczna

Zasilanie: gaz/230V

Kod producenta: B 2011 ig

Pojemność /GN/: 20x GN 1/1 +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 złotobrazowej 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 prowadnic 600x400 mm