

O 611 in Piec 6x GN 1/1 iniekcyjny RM Gastro 00026763

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00026763

Cechy produktu

Wymiary (mm): 933x867x820
Waga (kg): 116
Moc elektryczna (kW): 10.9
Moc (kW): 10.9
Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz
Pojemność [GN]: 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Wytwarzanie pary: iniekcja

- 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