O 1011 b Piec 10x GN 1/1 bojlerowy z myciem RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00026772

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Przyłącze gazu: -
Wytwarzanie pary: bojler + natrysk
Wymiary (mm): 933x867x1046
Waga (kg): 144
Moc (kW): 18,6
Zasilanie: 400V
Kod producenta: O 1011 b
Pojemność /GN/: 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1

TECHNIKI GOTOWANIA Gorące powietrze 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
Pieczenie niskotemperaturowe - minimalnea utrata wagi, lepsza soczystość i smak
Automatyczny przedgrzew
Automatyczne chłodzenie
Manualne nawilżanie
Automatyczny start
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
Solidna klamka - wygodne i bezpieczne otwieranie urządzenia, antybakteryjne wykonanie
Prysznic ręczny - zewnętrzne źródło wody****
Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 1 punktowa
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 Lewostronnie otwierane drzwi**
Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm