



O 2011 i Piec 20x GN 1/1 natryskowy z myciem RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00026783

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 20x GN 1/1

Przyłącze gazu: -

Wytwarzanie pary: natrysk

Wymiary (mm): 948x879x1858

Pojemność (kg): 110

Waga (kg): 235

Moc (kW): 37,1

Zasilanie: 400V

Kod producenta: O 2011 i

Pojemność /GN/: 20x 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 - minimalna 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 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 Lewostronnie otwierane drzwi**
Bezpieczne dwustopniowe otwieranie drzwi
Dodatkowy zestaw prowadnic 600x400 mm