



## O 2011 ig Piec gazowy 20x GN 1/1 natryskowy z myciem RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00026786

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 20x GN 1/1 +1

Przyłącze gazu: G 3/4"

Wytwarzanie pary: natrysk

Wymiary (mm): 948x879x1858

Pojemność (kg): 110

Waga (kg): 257

Moc (kW): 45 cieplna

Moc (kW): 1,3 elektryczna

Zasilanie: gaz/230V

Kod producenta: O 2011 ig

Pojemność /GN/: 20x GN 1/1 +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