



B 1021 i Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny RM GASTRO

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00030401

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 2/1

Wytwarzanie pary: iniekcja

Wymiary (mm): 1121x1018x1121

Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz

Kod producenta: B 1021 i

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) 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 ; 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; Pysznik ręczny - zewnętrzne źródło wody**** ; Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy**** 6 punktowa sonda; 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