



## **B 621 i Piec 6x GN 2/1 iniekcyjny RM GASTRO**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00030405

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 6x GN 2/1

Wytwarzanie pary: iniekcja

Wymiary (mm): 1121x1064x861

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

Kod producenta: B 621 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; Pysznic 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