



## **B 621 i Piec 6x GN 2/1 iniekcijny RM Gastro 00030405**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00030405

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 6x GN 2/1

Wytwarzanie pary: iniekcja

Wymiary (mm): 1121x1064x861

Waga (kg): 160

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

Moc elektryczna (kW): 18.6

- 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
- Płynny 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