



## 101 DM Patelnia multifunkcyjna 2x 49l RM GASTRO

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00030596

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 2x GN 1/1

Pojemność (l): 2x 49

Wymiary (mm): 1580x850x1050

Zasilanie (V): 401V / 3N / 50Hz

Kod producenta: 101 DM

**TECHNOLOGIA:** JPX 17 - J - system grzałek pod powierzchnią wanny gwarantuje równomierne nagrzanie całego dna urządzenia; izolowana wanna zapewniająca minimum poboru prądu; opatentowany system obniżania ciśnienia (bez bezpośredniego zużycia wody); dostęp serwisowy z przodu i z góry urządzenia, oddzielna instalacja wody i prądu gwarantująca bezpieczną eksploatację; sterowanie i instalacja elektryczna umiejscowione z lewej lub prawej strony; czujnik bezpieczeństwa do wykrywania poziomu uniesienia ramienia kosza; automatyczne podnoszenie koszy napędzane osobnym silnikiem, z możliwością użytkowania przy zamkniętej pokrywie; kominiek do usuwania pary; moduł do higienicznego połączenia dwóch urządzeń; **PANEL STERUJĄCY:** automatyczny lub ręczny tryb przygotowywania potraw; 12" kolorowy ekran dotykowy z intuicyjną obsługą; panel sterowania w wielu wersjach językowych; pamięć 350 programów po 20 kroków; możliwość zapisywania własnych programów; podgląd aktualnego stanu pracy urządzenia; dokładny, sensoryczny pomiar temperatury; wyświetlanie komunikatów o błędach; blokada ekranu; informacje techniczne i serwisowe; **BUDOWA URZĄDZENIA:** całość ze stali nierdzewnej AISI 304, minimalna grubość 3 mm; wanna ze stali nierdzewnej AISI 316, z podwójnie spawanym, solidnym dnem; proces zamykania pokrywy, sterowany elektronicznie z zabezpieczeniem przed przypadkowym przytrzaśnięciem; możliwość podłączenia dopływu i odpływu wody oraz energii elektrycznej bezpośrednio ze ściany lub podłogi; **PODSTAWOWE WYPOSAŻENIE:** automatyczny system napełniania wodą; elektromechaniczne przechylanie wanny z możliwością wyboru dwóch prędkości; sonda czteropunktowa, zintegrowany prysznic z automatycznym zwijaniem i metalową głowicą; regulator ciśnienia wody; wskaźnik płynu, gniazdo USB do archiwizacji danych; HACCP - system analizy ryzyka i wyznaczania punktów krytycznych