

**O 623 i Plus Piec 6x GN 2/3 iniekcyjny RM GASTRO**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00032070

**Cechy produktu**

Pojemność [GN]: 6x GN 2/3

Wytwarzanie pary: iniekcja

Wymiary (mm): 683x644x598

Waga (kg): 62

Zasilanie (V): 400 (230V)

Kod producenta: O 623 i plus

Moc elektryczna (kW): 5 (3,4)\*

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) 99/9; Rekuperator; AHC (Active Humidity Control) - automatyczna regulacja wilgotności; ASGS (Advanced Steam Generation System) - szybkie generowanie nasyconej pary; ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością; Podwójna 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; Taktowanie wentylatora\*\*\* - 3 kroki dla jeszcze większej równomierności; Pysznica ręczna - zewnętrzne źródło wody; Sonda gotowania - precyzyjne pieczenie, stała kontrola temperatury wewnątrz potrawy, 1 punktowa sonda; automatyczna klapka do usuwania wilgoci; 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