



## **O 1021 i Plus Piec 10x GN 2/1 iniekcyjny RM GASTRO**

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00032087

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 2/1

Wytwarzanie pary: iniekcja

Wymiary (mm): 1121x1018x1121

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

Kod producenta: O 1021i PLUS

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