PPDT 107G

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 1/1 | 12,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 107G

Piece > Piece konwekcyjno-parowe gazowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy gazowy z linii ProEvo+, zaprojektowany do intensywnej pracy w średniej i dużej gastronomii
- Pojemność 7 x GN 1/1 umożliwia sprawne przygotowanie wielu porcji jednocześnie i usprawnia organizację pracy
- Panel sterowania Touch z 5-calowym ekranem dotykowym zapewnia intuicyjną obsługę oraz szybki dostęp do wszystkich funkcji urządzenia
- Funkcja Delta T umożliwia precyzyjną kontrolę procesu obróbki poprzez utrzymanie stałej różnicy temperatur między komorą a wnętrzem produktu
- Sonda pozwala na dokładną kontrolę temperatury wewnątrz potrawy i powtarzalne efekty
- Programy automatyczne, opóźniony start oraz automatyczne nagrzewanie wstępne usprawniają pracę i minimalizują ryzyko błędów
- Automatyczny zawór odpowietrzający zapewnia optymalną kontrolę wilgotności w komorze pieczenia
- Automatyczny system mycia z wykorzystaniem tabletek ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i skraca czas serwisowy
- Bezpośredni natrysk pary zapewnia optymalne warunki do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw
- Trzy tryby pracy: konwekcja, para oraz tryb mieszany pozwalają dopasować proces obróbki do rodzaju potrawy
- Maksymalna temperatura 275°C umożliwia intensywne grillowanie oraz skuteczne przyrumienianie potraw
- System palników premix optymalizuje spalanie gazu i powietrza, zapewniając wysoką wydajność cieplną i efektywność pracy
- Wentylator z 2 prędkościami i funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę termiczną oraz możliwość pracy półstatycznej
- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia pełną widoczność wnętrza i kontrolę nad procesem pieczenia
- Złącze USB umożliwia zapis i transfer programów oraz receptur
- Rozstaw prowadnic 67 mm pozwala na optymalną cyrkulację powietrza i równomierne efekty obróbki
- Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ zapewnia wysoką trwałość i niezawodność w intensywnej eksploatacji
- **Akcesoria (dostępne za dopłatą):** prysznic ręczny, zawias drzwi prawy, podstawa pod piec, filtr tłuszczu, okap wyciągowy, okap kondensacyjny, sonda wielopunktowa

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	**800x780x800**
Zasilanie	**gazowe**

Pojemność	**7 x GN 1/1**
Panel sterowania	**dotykowy (5")**
Moc gazowa [kW]	**12,0**
Zasilanie elektryczne [V]	**230**
Pobór mocy elektrycznej [kW]	**0,3**
Maksymalna temperatura [°C]	**275**
Ilość prędkości wentylatora	**2 (autoreverse)**
Rozstaw prowadnic [mm]	**67**
Waga [kg]	**130**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.