

PF7404

Piec konwekcyjno-parowy PF7404 | 4xGN 1/1 | 4x600x400 mm | 4x600x400 | manualny | 6,3kW

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



FUNKCJE

TRYB PROGRAMOWANIA RĘCZNEGO

- Obróbka konwekcyjna
- Obróbka konwekcyjna + naparowanie
- Obróbka z wykorzystaniem pary wodnej
- Maksymalna temperatura wstępnego nagrzewania komory - 260°C

PROSTOTA I INTUICYJNOŚĆ

- Proste i intuicyjne zarządzanie różnymi funkcjami i ustawianie prawidłowych parametrów gotowania
- Maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy GN 1/1 i na blachy cukierniczo-piekarnicze 600x400mm (opcjonalnie)
- **Spawana** komora gotowania ze stali nierdzewnej AISI 304 o wysokiej wytrzymałości

OFEROWANY PIEC UMOŻLIWIA

- pieczenie
- smażenie
- grillowanie
- gotowanie w parze
- blanszowanie
- rozmrażanie
- regenerację

STEROWANIE MANUALNE

- Naparowanie – regulacja procesu naparowania
- Wentylatory – możliwość ustawienia 3 różnych prędkości wentylatora
- Temperatura – regulacja temperatury w komorze gotowania
- Czas – regulacja czasu gotowania

OBIEG POWIETRZA W KOMORZE PIECA

- Wentylatory z autorewersem - zmiana kierunku obiegu powietrza
- 3 prędkości wentylatora dla użytkownika, aby wybrać odpowiedni przepływ powietrza



POZIOM WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA

- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności

FUNKCJE DODATKOWE

- Ochrona termiczna-drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej
- Konstrukcja pieca umożliwia ustawianie urządzeń w kolumnach, jedno urządzenie na drugim
- Oświetlenie komory pieca
- Łatwo demontowane prowadnice ułatwiające czyszczenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca
- Obudowa oraz spawana komora w całości wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"

Parametry techniczne

Sterowanie	manualne
Pojemność	4x GN 1/1 4x600x400
Wymiary zewnętrzne[mm]	760x720x570
Odległość między prowadnicami [mm]	75
Moc [kW]	6,3
Zakres temperatury [°C]	30-260
Rekomendowana liczba porcji	40-80
Moc [kW]	6,3
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	55

Wyposażenie dodatkowe

- okap kondensacyjny PC7400
- podstawa pod piec z prowadnicami na tace
- zmiękcacz manualny LT8
- zmiękcacz automatyczny RQ4TD
- prysznic do mycia komory -**RQP1**

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.



Wyposażenie pizzerii



Wyposażenie piekarni



Piecy konwekcyjno parowe



Obróbka termiczna



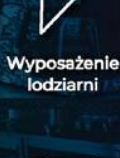
Obróbka mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie kawiarni



Wyposażenie lodziarni



Technologia zmywania i higieny