PPDA 211E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | Inoxtrend PPDA 211E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z linii ProEvo+, zaprojektowany do intensywnej i ciągłej pracy w dużej gastronomii (heavy duty)
- Pojemność 11 x GN 2/1 umożliwia przygotowanie bardzo dużych partii potraw i maksymalizuje wydajność pracy kuchni
- Układ załadunku podłużny (LW) ułatwia organizację pracy i obsługę w środowisku profesjonalnym
- 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
- Panel sterowania analogowy (3 pokrętła: czas, temperatura, nawilżanie) gwarantuje prostą, intuicyjną i niezawodną obsługę
- Wentylator z funkcją autoreverse i jedną prędkością zapewnia równomierną obróbkę termiczną produktów
- Manualny zawór odpowietrzający umożliwia kontrolę wilgotności w komorze pieczenia
- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia pełną widoczność wnętrza i kontrolę nad procesem pieczenia
- Rozstaw prowadnic 67 mm pozwala na optymalną cyrkulację powietrza i równomierne efekty obróbki
- Brak automatycznego systemu mycia ani programów – konstrukcja przystosowana do łatwego czyszczenia manualnego
- 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, specjalne zasilanie 230 V

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	**1050x870x1060**
Zasilanie	**elektryczne**
Pojemność	**11 x GN 2/1**
Panel sterowania	**analogowy**
Moc [kW]	**23,0**
Napięcie [V]	**400**
Maksymalna temperatura [°C]	**275**
Ilość prędkości wentylatora	**1 (autoreverse)**

Rozstaw prowadnic [mm]	**67**
Waga [kg]	**195**

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.