

PEDA 115E

**Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 15 x GN 1/1 | 18,0 kW |
Inoxtrend PEDA 115E**

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z linii ProEvo, zaprojektowany do intensywnej pracy w gastronomii oraz dużych lokalach wymagających wysokiej wydajności
- Pojemność 15 x GN 1/1 umożliwia jednocześnie przygotowanie dużej liczby porcji i maksymalizuje efektywność pracy
- 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 pokrętki: czas, temperatura, nawilżanie) gwarantuje prostą, intuicyjną i niezawodną obsługę
- Jedna prędkość wentylatora zapewnia stabilną pracę i 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 wypieki
- Brak automatycznego systemu mycia – konstrukcja przystosowana do łatwego czyszczenia manualnego
- Solidna konstrukcja dostosowana do intensywnej eksploatacji w środowisku profesjonalnym
- **Akcesoria (dostępne za dopłatą):** prysznic ręczny, zawias drzwi prawy, okap wyciągowy, okap kondensacyjny, specjalne zasilanie 230 V

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	750x790x1650
Zasilanie	elektryczne
Pojemność	15 x GN 1/1
Panel sterowania	analogowy
Moc [kW]	18,0
Napięcie [V]	400
Maksymalna temperatura [°C]	275
Ilość prędkości wentylatora	1
Rozstaw prowadnic [mm]	67
Waga [kg]	190

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny