

PPDT 207G

Piec konwekcyjno-parowy gazowy | 7 x GN 2/1 | 16,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 207G

Piece > Piece konwekcyjno-parowe gazowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy gazowy z linii ProEvo+, zaprojektowany do intensywnej i ciągłej pracy w dużej gastronomii (heavy duty)
- Pojemność 7 x GN 2/1 umożliwia przygotowanie dużych partii potraw i maksymalizuje wydajność pracy kuchni
- Układ załadunku podłużny (LW) ułatwia organizację pracy i obsługę w środowisku profesjonalnym
- 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, zestaw do piętrowania



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higiena



Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	1050x900x800
Zasilanie	gazowe
Pojemność	7 x GN 2/1
Panel sterowania	dotykowy (5")
Moc gazowa [kW]	16,0
Zasilanie elektryczne [V]	230
Pobór mocy elektrycznej [kW]	0,5
Maksymalna temperatura [°C]	275
Ilość prędkości wentylatora	2 (autoreverse)
Rozstaw prowadnic [mm]	67
Waga [kg]	170

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.