

PPDT 220E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 2/1 | 52,0 kW | panel dotykowy | Innoxtrend PPDT 220E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Najbardziej zaawansowany piec konwekcyjno-parowy elektryczny z linii ProEvo Plus, przeznaczony do intensywnej i ciągłej pracy w bardzo dużej gastronomii (heavy duty)
- Pojemność 20 x GN 2/1 zapewnia maksymalną wydajność produkcji i obsługę dużych wolumenów w kuchniach centralnych oraz zakładach żywienia zbiorowego
- Układ załadunku podłużny (LW) usprawnia logistykę pracy i organizację procesów w profesjonalnym środowisku kuchennym
- Panel sterowania Touch z 5-calowym ekranem dotykowym gwarantuje intuicyjną obsługę i szybki dostęp do wszystkich funkcji
- Funkcja Delta T umożliwia precyzyjne sterowanie procesem obróbki poprzez kontrolę różnicy temperatur między komorą a wnętrzem produktu
- Sonda pozwala na dokładną kontrolę temperatury wewnętrznej potraw i powtarzalne efekty przygotowania
- Programy automatyczne, opóźniony start oraz automatyczne nagrzewanie wstępne zwiększają efektywność pracy i minimalizują ryzyko błędów
- Automatyczny zawór odpowietrzający zapewnia optymalną kontrolę wilgotności w komorze pieczenia
- Automatyczny system mycia z wykorzystaniem tabletek znacząco ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i ogranicza czas serwisowy
- Bezpośredni natrysk pary zapewnia idealne warunki do pieczenia, gotowania i regeneracji potraw
- Trzy tryby pracy: konwekcja, para oraz tryb mieszany umożliwiają dopasowanie parametrów do każdego rodzaju produktu
- Maksymalna temperatura 275°C pozwala na intensywne grillowanie oraz skuteczne przyrumienianie
- Wentylator z 2 prędkościami i funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę termiczną oraz możliwość pracy półstatycznej
- Wózek transportowy w standardzie ułatwia załadunek i rozładunek dużych partii produktów
- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia pełną widoczność wnętrza komory podczas pracy
- Złącze USB umożliwia zapis i transfer programów oraz receptur
- Rozstaw prowadnic 65 mm zapewnia optymalną cyrkulację powietrza i równomierne efekty pieczenia
- Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo Plus gwarantuje najwyższą trwałość i niezawodność przy intensywnej eksploatacji
- **Akcesoria (dostępne za dopłatą):** prysznic ręczny, zawias drzwi prawy, filtr tłuszczu, okap wyciągowy, okap kondensacyjny, dodatkowy wózek na blachy, wózek na talerze, sonda wielopunktowa





Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	970x1350x1880
Zasilanie	elektryczne
Pojemność	20 x GN 2/1
Panel sterowania	dotykowy (5")
Moc elektryczna [kW]	52,0
Zasilanie [V]	400
Maksymalna temperatura [°C]	275
Ilość prędkości wentylatora	2 (autoreverse)
Rozstaw prowadnic [mm]	65
Waga [kg]	490

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.