

PPDA 120E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 20 x GN 1/1 | 30,0 kW | Inoxtrend PPDA 120E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z linii ProEvo+, zaprojektowany do intensywnej i ciągłej pracy w gastronomii oraz maksymalnej wydajności w dużych kuchniach
- Pojemność 20 x GN 1/1 umożliwia jednocześnie przygotowanie bardzo dużej liczby porcji i maksymalizuje efektywność pracy
- Układ załadunku podłużny (LW) ułatwia obsługę i pracę w profesjonalnym środowisku kuchennym
- 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 pokręćła: 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 65 mm pozwala na optymalną cyrkulację powietrza i równomierne wypieki
- W standardzie wózek transportowy na blachy (mobile oven rack), który usprawnia załadunek i rozładunek dużych partii produktów
- Brak automatycznego systemu mycia ani sondy rdzeniowej – 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, filtr tłuszczu, okap wyciągowy, okap kondensacyjny, dodatkowy wózek na blachy, wózek na talerze

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	970x1030x1880
Zasilanie	elektryczne
Pojemność	20 x GN 1/1
Panel sterowania	analogowy
Moc [kW]	30,0
Napięcie [V]	400



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Maksymalna temperatura [°C]	275
Ilość prędkości wentylatora	1 (autoreverse)
Rozstaw prowadnic [mm]	65
Waga [kg]	410

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.