

PF8904

Piec konwekcyjno-parowy 4x GN1/1 | 4x 600x400 | automatyczny system myjący | 9,3 kW | Vespucci Wash PF8904

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Vespucci - **to wszystko czego potrzebujesz!**

- Proste sterowanie
- Możliwość zapisu programów w kilku krokach
- Automatyczny system myjący
- Kompaktowe wymiary
- Nowoczesny i atrakcyjny wygląd

Tryby pracy

- Pieczenie w trybie konwekcja
- Pieczenie w trybie konwekcja + naparowanie
- Gotowanie na parze

Piec umożliwia

- pieczenie
- smażenie
- grillowanie
- gotowanie w parze
- gotowanie Delta T
- blanszowanie
- rozmrażanie
- regenerację

Programowanie

- Możliwość zapisania do **99 programów**
- **5 kroków** gotowania na każdy program
- Standardowo 20 zapisanych przepisów

Panel sterowania

- **Wodoodporny**, elektroniczny panel sterowania
- Timer umożliwiający ustawienie czasu
- Funkcja START / STOP pozwalająca zatrzymanie lub wznowienie procesu w dowolnym momencie
- Możliwość skorzystania z gotowych wgranych programów gotowania, które można modyfikować według własnych preferencji



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Obieg powietrza

- Wentylatory z autorewersem zapewniają równomierny rozkład temperatur w komorze
- **3 prędkości wentylatorów** - zapewniają dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- System zwiększający przepływ powietrza wewnątrz komory

Poziom wilgotności

- Para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
- System Sator Steam - generowanie pary wodnej **do 100% nasycenia**
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności

Efektywność energetyczna

- **Podwójna izolacja** - innowacyjny materiał izolacyjny zapewnia minimalne straty ciepła w komorze pieczenia
- Podwójna, trwała szyba atermiczna, z której wykonane są drzwi decyduje o skutecznej ochronie termicznej pieca
- **Doskonałe naparowanie** - brak spadku temperatury podczas uruchamiania naparowania dzięki wprowadzeniu na grzałki już wstępnie rozpylonej gorącej wody ogrzanej pośrednio przez odpływ

Dodatkowe informacje techniczne

- Jednopunktowa sonda rdzeniowa pozwala na kontrolowanie temperatury wewnątrz potraw w celu uzyskania jak najlepszego smaku (opcjonalnie)
- **Spawana komora** wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej **AISI 304**
- Zewnętrzna klasa wodoszczelności - **IPX4**
- Precyzyjne oświetlenie halogenowe wnętrza pieca
- Podwójna szyba frontowa - hartowana, łatwo otwierana dla zachowania czystości pieca
- Prowadnice przystosowane do pojemników **GN1/1**
- Opcjonalnie dostępne uniwersalne prowadnice na pojemniki 4x GN1/1 i blachy 4x 600x400
- Łatwo zdejmowane prowadnice ułatwiają zachowanie czystości w komorze pieca.
- Konstrukcja umożliwia obróbkę kilku potraw w tym samym czasie bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach
- Uszczelka drzwi wykonana z elastycznej gumy silikonowej, stanowiącej skuteczną ochronę przed ścieraniem i wysokimi temperaturami
- Regulowane nóżki decydują o zachowaniu stabilności na podłożu
- Wymagane podłączenie do wody 3/4"

Opcje dodatkowe

- możliwość szkolenia z obsługi i gotowania na piecu
- możliwość montażu pieca pod przygotowaną instalację

Parametry techniczne

Sterowanie	elektroniczne
Wymiary zewnętrzne [mm]	760x720x570
Odległość między prowadnicami [mm]	75
Pojemność	4x 1/1 GN 4x 600x400
Zakres temperatury [°C]	30-270
Rekomendowana liczba porcji	40-80
Moc [kW]	9,3
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	55

Wypożyczenie dodatkowe

- Okap kondensacyjny PC7600
- Podstawa pod piec z prowadnicami na tace
- Zmiękcacz manualny LT8
- Zmiękcacz automatyczny RQ4TD

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