PEDA 110E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 10 x GN 1/1 | 12,0 kW | Inoxtrend PEDA 110E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy z linii ProEvo, zaprojektowany do intensywnej i ciągłej pracy w gastronomii przy zachowaniu prostej i niezawodnej obsługi
- Pojemność 10 x GN 1/1 umożliwia przygotowanie większej liczby porcji jednocześnie i znacząco zwiększa wydajność pracy w kuchni
- 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 pokrętła: 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, podstawa pod piec, prowadnice do podstawy (7 poziomów), okap wyciągowy, okap kondensacyjny, specjalne zasilanie 230 V

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	**710x740x940**
Zasilanie	**elektryczne**
Pojemność	**10 x GN 1/1**
Panel sterowania	**analogowy**
Moc [kW]	**12,0**
Napięcie [V]	**400**
Maksymalna temperatura [°C]	**275**
Ilość prędkości wentylatora	**1**
Rozstaw prowadnic [mm]	**67**
Waga [kg]	**120**



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.