VS DA 004E

Piec konwekcyjno-parowy VS DA 004E | 4x600x400mm | 4xGN1/1 | sterowanie manualne

Piece > Piece konwekcyjno-parowe







Opis

- Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy o dużej pojemności
- Umożliwia pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie
- Piec wyposażony jest w intuicyjny, bardzo prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Uniwersalne prowadnice na blachy cukierniczo-piekarnicze EN 600x400 i blachy GN 1/1
- Natryskowy system wytwarzania pary
- Temperatura pracy: od 50°C do 270°C
- Regulacja stopnia naparowania komory za pomocą pokrętła
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- 1 prędkość wentylatora
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnej szyby atermicznej
- Wewnętrzne oświetlenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi w celu czyszczenia lub wymiany
- Specjalnie wyprofilowane dno komory w celu sprawnego odprowadzenia płynów
- Ergonomiczna klamka
- Wymagane podłączenie wody 3/4"

Parametry techniczne

Wymiary [mm]	**860x730x560**
Pojemność blach	**4x GN1/1 lub 4x 600x400**
Waga [kg]	**65**
Zasilanie [V]	**400**
Moc urządzenia [kW]	**6,5**
Odległość pomiędzy prowadnicami [mm]	**75**
Temperatura [°C]	**50-270**

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy Resto Quality VS DA 004E?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech
- Piec gwarantuje maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania

- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z blach GN1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

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.