PPDT 211E

Piec konwekcyjno-parowy elektryczny | 11 x GN 2/1 | 23,0 kW | panel dotykowy | Inoxtrend PPDT 211E

Piece > Piece konwekcyjno-parowe



Opis urządzenia

- Profesjonalny piec konwekcyjno-parowy elektryczny z linii ProEvo+, zaprojektowany do intensywnej i ciągłej pracy w dużej gastronomii (heavy duty)
- Pojemność 11 x GN 2/1 zapewnia dużą przestrzeń roboczą i wysoką wydajność produkcji w kuchniach zbiorowego żywienia
- Układ załadunku podłużny (LW) usprawnia organizację pracy i obsługę w profesjonalnym środowisku kuchennym
- Panel sterowania Touch z 5-calowym ekranem dotykowym zapewnia intuicyjną obsługę oraz szybki dostęp do wszystkich funkcji urządzenia
- Funkcja Delta T umożliwia precyzyjne sterowanie procesem pieczenia poprzez kontrolę różnicy temperatur między komorą a wnętrzem produktu
- Sonda pozwala na dokładną kontrolę temperatury wewnętrznej potraw i gwarantuje powtarzalne efekty
- Programy automatyczne, opóźniony start oraz automatyczne nagrzewanie wstępne zwiększają efektywność pracy i eliminują błędy operacyjne
- Automatyczny zawór odpowietrzający zapewnia optymalną kontrolę wilgotności w komorze pieczenia
- Automatyczny system mycia z wykorzystaniem tabletek znacząco ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- 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 efektywne przyrumienianie
- Wentylator z 2 prędkościami i funkcją autoreverse zapewnia równomierną obróbkę termiczną oraz możliwość pracy półstatycznej
- Oświetlenie LED w drzwiach zapewnia pełną widoczność wnętrza komory podczas pracy
- Złącze USB umożliwia zapis i transfer programów oraz receptur
- Rozstaw prowadnic 67 mm zapewnia optymalną cyrkulację powietrza i równomierne efekty pieczenia
- Wzmocniona konstrukcja serii ProEvo+ gwarantuje wysoką trwałość i niezawodność przy intensywnej eksploatacji
- **Akcesoria (dostępne za dopłatą):** prysznic ręczny, zawias drzwi prawy, podstawa pod piec, filtr tłuszczu, okap wyciągowy, okap kondensacyjny, sonda wielopunktowa

Parametry techniczne

Wymiary urządzenia [mm]	**1050x870x1060**
Zasilanie	**elektryczne**



Pojemność	**11 x GN 2/1**
Panel sterowania	**dotykowy (5")**
Moc elektryczna [kW]	**23,0**
Zasilanie [V]	**400**
Maksymalna temperatura [°C]	**275**
Ilość prędkości wentylatora	**2 (autoreverse)**
Rozstaw prowadnic [mm]	**67**
Waga [kg]	**205**

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.