PF8906

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN1/1 | 6x 600x400 | automatyczny system myjący | 10,5 kW | Vespucci PF8906

Piece > Piece konwekcyjno-parowe







Opis

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Vespucci Wash to - **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

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 6x GN1/1 i blachy 6x 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]	**780x850x830**
Odległość między prowadnicami [mm]	**80**
Pojemność	**6x GN1/1 | 6x 600x400**
Zakres temperatury [°C]	**30-270**
Rekomendowana liczba porcji	**60-110**
Moc [kW]	**10,5**
Zasilanie [V]	**400**
Waga [kg]	**90**

Wyposażenie dodatkowe

- Okap kondensacyjny PC7600
- Podstawa pod piec z prowadnicami na tace
- Zmiękczacz manualny LT8
- Zmiękczacz 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.