

El. nízkoteplotní pec Moduline CHC-282E



Popis produktu

Zařízení CHC-282E (dvě komory) je určeno k nízkoteplotnímu pečení, pečení "přes noc", dohotovení a udržení teploty hotových pokrmů ve stavu jako by byli právě nyní připraveny díky šetrnému ohřevu (statický kruhový topný systém bez ventilátoru, měkké sálavé teplo využívající vlhkosti surovin), přesné elektronické kontrole teploty (v komoře a jádru produktu s vpichovou teplotní sondou), času a systému odvlhčení komory. Snadné programovatelné řízení (LCD dotykový displej plus otočný ovladač) k využití až 200 programů s dalšími podkroky (90 receptů dodáno s MODULINE - MY CHEF). Pec je vybavena osvětlením komory a zvukovou signalizací. Dále máte možnost ukládat až 30 různých teplot v jádru a s USB portem (příplatkově) také data HACCP až 13 dnů po 24 hodin. Nízkoteplotní zařízení nevysušují potraviny a výrazně snižují ztráty hmotnosti, šetří energii (pouze 3+3kW), napětí pouze 230V, nepotřebují zvlhčování a připojení na odpad. Nepřekonatelný konečný výsledek úpravy masa. Kapacita 16 GN2/1 (32 GN1/1) Funkce HOLD / CHS (uzení) Vpichová teplotní sonda

Informace

Katalogové číslo

7223024

Značka

MODULINE s.r.l.

Parametry

Napájení:	230 V
Příkon:	3 + 3 kW
Šířka:	795 mm
Hloubka:	855 mm
Výška:	1930 mm
Funkce udržení:	ano
Funkce uzení:	ano
Kapacita:	8+8 GN2/1
Maximální kapacita:	55+55 kg
Ovládání:	grafické/dotykové
Pojízdné provedení:	ano
Pomalé pečení:	ano
Regulace teploty:	30 - 160
Sonda teploty v jádru:	ano
Systém ohřevu:	statický