
CUPTOR GASTRONOMIC otel inoxidabil 22,2 KW, IClima, ICooking , HACCP control, sonda EZ SENSOR

I.D.: 70777433

Data publicarii 30.06.22

Coduri CPV 39221000-7

Pretul estimativ: 26.150,40 RON - 26.150,40 RON

Descriere: Cuptor gastronomic 10/20 tavi electric, Mod de operare: manual, Putere: 22,2 kW, -Ecran cu display de 2,8 " cu butoane manuale pentru control electronic - iCLIMA - management-ul umiditatii prin senzor precis de umiditate care masoara si regleaza umiditatea si cantitatea de oxigen necesara unei coaceri optime; Coacerea prin timp sau prin sonda (maxim 3 tavi) - iCOOKING (carne, pui, peste, fructe de mare, legume, orez, oua si lactate, patiserie si paine) - sistem de gatire inteligent cu reglari automate: in timpul coacerii cuptorul recalculeaza automat si in mod continuu temperatura, umiditatea, viteza aerului si timpul necesar obtinerii unui produs optim si cu consum de energie minim Moduri de gatit: abur temperatura joasa 30-98 gr. C, abur la 99 gr. C, abur la 100-130 gr. C, coacere combinata abur/ventilatie 30-300 gr. C, coacere prin convecție 30-300gr. C - Functii aditionale: regenerare, gatirea produselor vidate, gatire "peste noapte", fermentare, pasteurizare, deshidratare) BASIC WASH SYSTEM - se aplica detergentul manual (spray) si apoi se aplica ciclul de spalare cu apa fierbinte EZ SENSOR - sonda multisenzor "inima produsului" pentru precizia coacerii; ajutor de pozitionare a sondei pentru inima produsului pentru a facilita procesul de masurare a temperaturii in alimentele cu consistenta moale, impiedicand desprinderea acesteia - HACCP control -Sistem de inregistrare a datelor in procesul de coacere, pentru controlul riscurilor in fiecare faza de coacere
