

Cuptor gastronomic 20 GN 1/1 electric Concept

I.D.: 95570392

Data publicarii	03.04.24	Coduri CPV	39711361-7
-----------------	----------	------------	------------

Pretul estimativ: 51.797,97 RON - 51.797,97 RON

Descriere: Cuptor gastronomic 20 GN 1/1 sau 40 GN 1/2 electric Concept Include carucior Ecran cu display de 2,8 " si control digital; cu buton rotativ cu functie apasare pentru configurare si confirmare functii Generarea de abur prin injectarea apei în turbină, atomizarea apei și transformarea acesteia în abur Capacitate gatire 150-300 portii iCLIMAPlus- management-ul umiditatii prin senzor precis de umiditate cu reglarea umiditatii in procente de 10 % iCOOKING (carne, pui, peste, fructe de mare, legume, orez, oua si lactate, patiserie si paine) 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 30-300 gr. C Sistem coacere Delta Functii aditionale: regenerare, gatirea produselor vidate, gatire "peste noapte", fermentare, pasteurizare, deshidratare Lista de retete prin Fagor Centru de Retete - 100 de retete prestabilite si posibilitatea inserarii a peste 100 de retete in 9 pasi Functie de racire rapida Dehumidificarea camerei de coacere pentru obtinerea unor produse crocante Injectie manuala abur Sistem automat de umidificare si dehumidificare Umidificare variabila in 5 pasi 6 viteze programabile pentru circulatia aerului (de la 1400 rpm până la oprirea turbinei) Programare intarziata Sistem auto-revers pentru inversarea rotatiei ventilatoarelor Reglarea automata a punctului de fierbere iWASHING SOLID (eficient dpdv al mediului) - spalare automata a camerei de coacere cu 6
