# Udržovací komora Moduline CSC 031E - 3x GN 1/1



Naše cena bez DPH : 49.900 Kč
Naše cena s DPH : 60.379 Kč
Dostupnost: Do týdne
Katalogové číslo: 7223005

Pece MODULINE CSC031E typu Cook&Hold jsou určené k nízkoteplotnímu pečení, dlouhodobému pečení "přes noc", šetrnému dohotovení a dále k udržení pokrmů v teplém stavu a následnému výdeji.

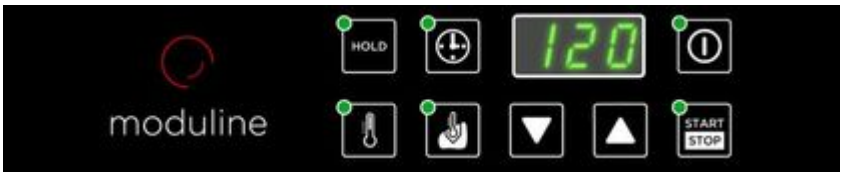
Díky elektronické kontrole teploty komory jádra, času a snadnému systému odvlhčení komory, je možno pokrmy udržovat, připravovat a servírovat kdykoliv ve stavu, jako by byly právě připraveny.

Pece využívají šetrný statický ohřev, potraviny se tak v komoře nevysušují a drží si přirozenou vlhkost a křehkost (oproti ventilovaného ohřevu). Přesné a rychlé nastavení požadované teploty v komoře i jádru.

| | |
|---|---|
| Výrobce | Moduline |
| Připojení | 230V |
| Vyrobeno | Itálie |

Popis variant:

Ovládací panel pece Moduline CSC031E:




Hlavní přednosti pece Moduline CSC031E:

- Elektronické ovládání CSS je extrémně intuitivní a snadno použitelné.
- Nízkoteplotní pomalé vaření a dlouhodobé udržení teploty (dle času / dle teploty jádra).
- Řízené pečení přes noc.
- Funkce ?časovaní?.
- Vpichová sonda teploty v jádru s ergonomickou rukojetí vhodná pro časté použití.
- Funkce ?HOLD? (automatický přechod na nastavenou nižší teplotu pro pomalé dlouhodobé vaření).
- Zvuková signalizace ukončení cyklu.
- Regulace vlhkosti v komoře (odvlhčení) je řešeno mechanickým systémem klapek v čelní a zadní části komory.
- Možnost bezpečného stohování více zařízení na sebe.
- Prolisovaná postranní madla (snadná a bezpečná manipulace).
- Celonerezové hygienické provedení s oblými rohy uvnitř komory pro snadné čištění.
- Dveře a komora s dvojitou stěnou a kvalitní izolací. Silikonové těsnění odolné vůči vysokým teplotám je vyměnitelné.

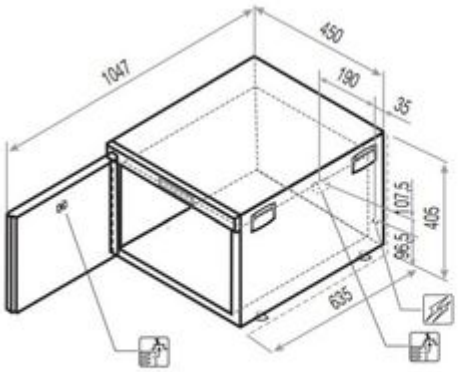


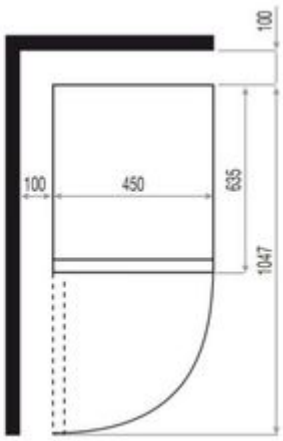
GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Dveře vybaveny magnetickým uzavíráním a ergonomicky tvarovanou rukojetí.
- Možnost dodatečné změny směru otevírání dveří.
- Bezpečnostní protiskluzové výškově stavitelné nohy.
- Šetrný provoz, snížení ztrát, úspora elektrické energie.
- Pec vybavena snadno odnímatelnými a omyvatelnými zásuvy. Uložení GN na délku.
- Zařízení je dodáváno bez GN, které lze samostatně objednat.




Technická data pece Moduline CSC031E:

- Kapacita: 3x GN 1/1
- Max. zatížení: 10 kg
- Rozteč mezi zásuvy: 75 mm
- Rozměry vnější (ŠxHxV): 450 x 635 x 405 mm
- Rozměry vnitřní (ŠxHxV): 360 x 560 x 270 mm
- Hmotnost: 22 kg

- Ovládání: E - elektronické - programovatelné
- Regulace teploty: +30 až +120 °C
- Systém ohřevu: statický kruhový
- Příkon: 700 W
- Napětí: 230 V / 50 Hz

## Další fotografie:









GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz







moduline



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz