Udržovací komora Moduline CSD 002E - 2x GN 1/1



Naše cena bez DPH : 71.900 Kč
Naše cena s DPH : 86.999 Kč
Dostupnost: Do týdne
Katalogové číslo: 7223036

Pece MODULINE CSD002E 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.

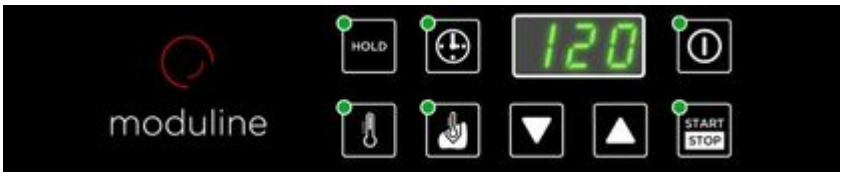
Díky elektronické kontrole teploty komory jádra, času a snadnému systému odvlhčení komory je možno pokrmy udržovat, připravovat a servírovat kdykoliv ve stavu jako by byly právě připraveny.

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 CSD002E:



Hlavní přednosti pece Moduline CSD002E:

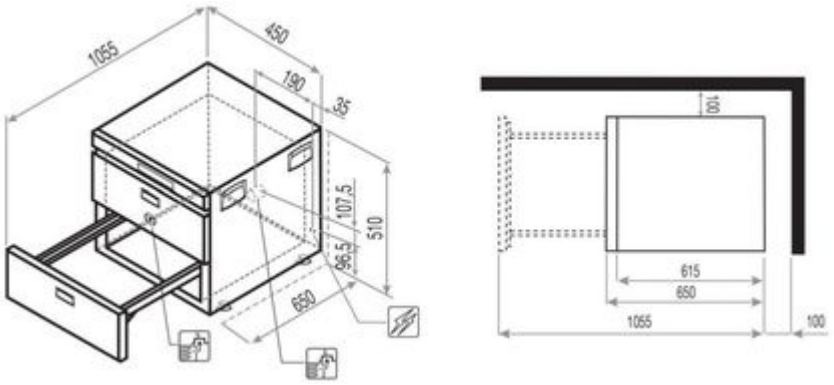
- Elektronické ovládání CSD je extrémně intuitivní a snadno použitelné.
- Nízkoteplotní pomalé vaření a dlouhodobé udržení teploty (dle času / dle teploty jádra).
- Řízené pečení přes noc.
- Funkce ?časovaní?.
- Vpichová sonda teploty v jádru s ergonomickou rukojetí vhodná pro časté použití.
- Funkce ?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.
- Zásuvka jsou vybaveny kvalitními pojezdy pro snadnou manipulaci, 100 % výsuvná s kapacitou pro GN 1/1 s max. hloubkou 150 mm. Uložení GN na hloubku.
- Zařízení je dodáváno bez GN, které lze samostatně objednat.



Technická data Moduline CSD002E:

- Kapacita: 2x GN 1/1, max. hloubka 150 mm
- Max. zatížení zásuvky: 6 kg (celkem 12 kg)
- Rozměry vnější (ŠxHxV): 450 x 650 x 510 mm
- Hmotnost: 40 kg

- Ovládání: E - elektronické - programovatelné
- Regulace teploty: +30 až +120 °C
- Systém ohřevu: statický kruhový
- Příkon: 1000 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