inoxtrend

Professional

Compact 51

PL

MANIAC IN EXCELLENCE

Niezawodność i wytrzymałość w służbie Klientowi.
Profesjonalne piece dla dużych i małych firm cateringowych, stworzone dla kucharzy wymagających coraz więcej, dla kucharzy, którzy śledzą najnowsze trendy w przemianie smaku i jakości dań.

Produkt wyprodukowany we Włoszech.
Specjaliści w gastronomii i produkcji ciast znajdą spełnienie wszystkich swoich potrzeb w asortymencie produktów Inoxtrend. Kucharz musi tylko wybrać swój piec: konwekcyjny, Combi z bezpośrednim wtryskiem lub z bojlerem, sterowany: cyfrowo, analogowo lub panelem z ekranem dotykowym.

Linie:

Gourmet

Urządzenie do gotowania stanie się Twoim prawdziwym partnerem w kuchni. Piece kombi z bezpośrednim wtryskiem pary lub z bojlerem, z zasilaniem elektrycznym i gazowym dostępne od **6 aż do 20 poziomów**. Design idący w parze z technologią, pozwalający uzyskać najwyższy poziom gotowania przy minimalnym wysiłku.

Professional

Oznacza **niezawodność i wysoką wydajność**. Gazowe i elektryczne profesjonalne piece, dostępne w wersjach od **4 aż do 20** poziomów przeznaczonych do intensywnego użytkowania. Bezpośredni wtrysk pary zapewnia wysoką jakość przygotowanego produktu we wszelkiego rodzaju recepturach kuchni całego świata.

Nice & Go

Najlepsze osiągi w kompaktowej i zgrabnej konstrukcji. Elektryczne i gazowe piece dostępne w wersjach od **5 do 12 półek**, z przestronną i wysokiej wydajności komorą gotowania.

Snack

Idealne do barów z przekąskami lub food-trucków, które potrzebują kompaktowego pieca do podgrzania lub upieczenia rogalików, ciasta, chleba lub prostych dań.

Professional

Compact 51

Professional
Compact 51

Mod. PK-DA-304E

Komora pieczenia: głęboko tłoczona, z zaokrąglonymi krawędziami, ze stali nierdzewnej AISI304

Modułowość: możliwość zestawienia piecy jeden na drugim

Ergonomiczna rączka z możliwością otwierania po przekręceniu w obu kierunkach i podwójny zatrzask bezpieczeństwa (opcjonalnie)

Wentylatory: ze stali neirdzewnej, z funkcją autorewersu

Zawór upustowy pary: sterowany automatycznie lub manulanie

Tacka ociekowa: podłączona do odpływu

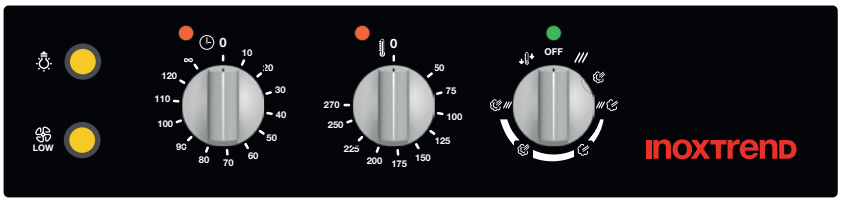
51

Piec o 510 mm szerokości: idealny do każdej kuchni, nawet do najmniejszych, w których potrzebne jest pieczenie najwyższej jakości!

Profesjonalny piec do **pieczenia, grillowania, gotowania na parze i gotowania w niskiej temperaturze.** Wyposażony w sondę rdzeniową i Delta T.

Drzwi: **kierunek otwierania odwracalny**, nawet po instalacji

PANELE STEROWANIA



Modele PK-DA-___E

Modele PK-DT-___E

	Model pieca	PK-DA	PK-DT
	Panel sterowania	Analogowy	Ekran dotykowy
	Konwekcyjny z wentylacją	50 - 270 ˚C	20 - 270 ˚C
	Combi z bezpośrednim parowaniem	50 - 270 ˚C	20 - 270 ˚C
	Z parowaniem	50 - 100 ˚C	20 - 100 ˚C
	Autorewers	W standardzie	W standardzie
L H	2 prędkości wentylatora	W standardzie	W standardzie
	Sonda rdzeniowa	Niedostępne	W standardzie
ΔT	Delta T	Niedostępne	W standardzie
	Automatyczne programy (przepisy)	Niedostępne	300 przepisów 6 kroków
PRH	Automatyczne podgrzewanie wstępne	Niedostępne	W standardzie
USB	Łącze USB	Niedostępne	W standardzie
	Automatyczne mycie	Niedostępne	W standardzie

Professional
Compact 51

Combi z bezpośrednim parowaniem

Zasilanie	Pojemność	Wymiary WxDxH [mm]	Panel sterowania	
ELEKTRYCZNE	**04** x 2/3 GN Prześwit: 67 mm	510 x 660 x 670	**A** Analogowy	
			T Ekran dotykowy	
	04 x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	510 x 840 x 670	**A** Analogowy	
			T Ekran dotykowy	
	07 x 2/3 GN Prześwit: 67 mm	510 x 660 x 880	**A** Analogowy	
			T Ekran dotykowy	
	07 x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	510 x 840 x 880	**A** Analogowy	
			T Ekran dotykowy	
	11 x 1/1 GN Prześwit: 67 mm	510 x 840 x 1140	**A** Analogowy	
			T Ekran dotykowy	

Moc [kW]	Zasilanie	Hz	Model
4,3	400V 3N	50*	**PK-DA-304E**
2,7	230V 1N		
4,3	400V 3N	50/60	**PK-DT-304E**
2,7	230V 1N		
5,2	400V 3N	50*	**PK-DA-104E**
5,2	400V 3N	50/60	**PK-DT-104E**
6,1	400V 3N	50*	**PK-DA-307E**
6,1	400V 3N	50/60	**PK-DT-307E**
8,8	400V 3N	50*	**PK-DA-107E**
8,8	400V 3N	50/60	**PK-DT-107E**
15	400V 3N	50*	**PK-DA-111E**
15	400V 3N	50/60	**PK-DT-111E**

*60 Hz dostępne na zamówienie

Inoxtrend srl zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne do poprawy bez urzedniego powiadomienia. Wszystkie obrazy użyte są wyłącznie w celach ilustracyjnych.

www.inoxtrend.com

INOXTREND SRL a socio unico
Via Serenissima, 1
31025 S.LUCIA DI PIAVE (TREVISO) - ITALY
Tel. +39.0438.456990 - Fax +39.0438.451710
Email: info@inoxtrend.com