PALUX

Die große Freiheit

Kompaktowy piec o dużej mocy grzewczej

Piec konwekcyjno-parowy Basic 611 SL

Model Basic 611 SL jest to piec konwekcyjno-parowy z możliwością wsuwania do 6 pojemników GN1/1 jednocześnie. Jest to urządzenie z czterema możliwymi trybami pracy: pieczenie, parowanie, pieczenie z parowaniem oraz regeneracja. Urządzenie idealnie sprawdzi się w małej gastronomii, hotelarstwie oraz w restauracjach w systemie pracy a la carte. Piece Palux zachowują wysoką jakość pracy, przy czym nie zajmują wiele miejsca.

- Kompaktowy rozmiar pozwala na zastosowanie w miejscach o ograniczonej powierzchni
- 4 tryby pracy urządzenia: pieczenie, parowanie, pieczenie z parowaniem, regeneracja
- Funkcja oszczędzania energii E/2
- Potrójnie szklone drzwi
- Wbudowany system automatycznego mycia pieca (do wyboru mycie proszkiem lub płynem)
- Intuicyjna 3 stopniowa obsługa za pomocą przejrzystego dotykowego wyświetlacza
- System rejestracji danych dla prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP
- System AQA – automatyczne dopasowanie do ilości: czas przyrządzania potraw dopasowuje się do liczby produktów
- Możliwość zabudowy pieca
- Duża moc grzewcza (8,6 kW) przy jednoczesnym zachowaniu niewielkich rozmiarów pieca dostosowanego do pojemników GN1/1

Projekt Doradztwo Sprzedaż Serwis Szkolenia

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA

PALUX

Die große Freiheit

Piec konwekcyjno-parowy Basic 611 SL

Wymiary (szer./gł./wys.)	550/809/764 mm
Moc przyłączeniowa	8,6 kW
Napięcie	400 V 3N 50/60 Hz
Bezpiecznik	3x 16A
Emisja pary	2,28 kg/h
Zakres temperatur	30-250 st. C
Podłączenie wody	2x G 3/4 A KW/KWE
Odpływ wody	40 mm

Projekt Doradztwo Sprzedaż Serwis Szkolenia

BEST CS
YOUR PARTNER IN HORECA