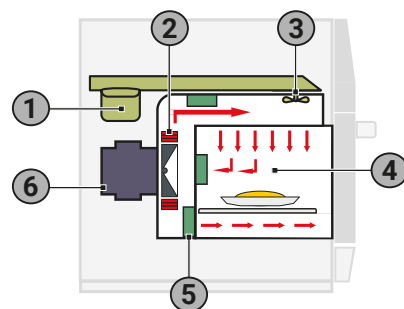


FIT EXPRESS

Piece hybrydowe Pratica przeznaczone są do pieczenia świeżych, schłodzonych lub mrożonych produktów, min.: pizzy, kanapek, skrzydełek z kurczaka, frytek czy do przygotowywania łososa.

Fit Express działa wykorzystując kombinację ciepła konwekcyjnego, powietrza o dużej prędkości oraz mikrofalę. Dzięki temu połączeniu czas podgrzewania i pieczenia może zostać zredukowany do 80%, co wyróżnia ten model na tle konkurencji. Pratica Fit Express wyposażony jest w łatwo wyjmowany katalizator, który zapobiega osadzeniu się tłuszczu. Jego niewielkie rozmiary idealnie wpasują się w każdą przestrzeń. Możliwe sterowanie, programowanie i diagnoza pieca poprzez aplikację IOK (Internet of Kitchen) i podłączenie WiFi.



1. Magnetron
2. Grzałka
3. Wirnik rozprowadzający
4. Uderzenie powietrza
5. Katalizator
6. Silnik dmuchawy

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x G]	386 x 619 x 693 mm
Waga	67 kg
Maksymalna moc	6,8 kW
Zasilanie	380/400V, 3L, 50 Hz 230 V, 1L, 50 Hz
Wymiary komory [S x W x G]	315 x 170 x 341 mm
Natężenie prądu	32/16A

Technologia

Technologia filtra katalizatora umożliwia pracę piekarnika w dowolnym pomieszczeniu bez użycia okapu. Niezależne sterowanie mocą mikrofal, temperaturą i prędkością powietrza. Regulowana temperatura od 30 °C do 280 °C.

Proste czyszczenie

Zawiera funkcję codziennego czyszczenia, która schładza piekarnik do bezpiecznej temperatury i pokazuje film z zalecanymi krokami czyszczenia. Łatwy dostęp do wyjmowanego katalizatora, który umożliwia łatwe czyszczenie i konserwację.

Intuicyjna obsługa

Możliwość przechowywania do 1024 przepisów (każdy przepis w ośmiu krokach) pogrupowane w 16 kategoriach. Możliwość przesyłania plików z gotowymi recepturami za pomocą portu USB i aplikacji IOK.

Funkcyjny design

Ekran dotykowy z intuicyjnym i wielojęzycznym oprogramowaniem ułatwiającym konfigurację, obsługę i tworzenie przepisów. Wykonany ze stali nierdzewnej stojak do przechowywania produktów i nienagrzewająca się obudowa pieca.

