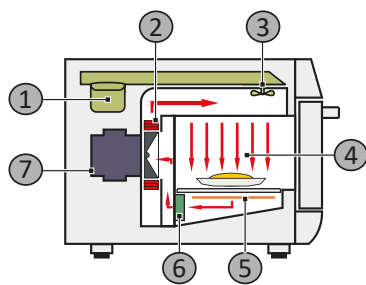


COPA EXPRESS

Piece hybrydowe Pratica Copa Express przeznaczone są do pieczenia świeżych, schłodzonych lub mrożonych produktów. Doskonale sprawdzą się na stacjach paliw, w hotelach, sklepach, restauracjach, barach szybkiej obsługi i w kawiarniach.

Piec Copa Express łączy ze sobą technologię konwekcyjną, mikrofalową oraz technologię podczerwieni, co pozwala na podgrzewanie potraw do dwudziestu razy szybciej, niż w normalnych procesach. Potrawy przygotowywane z użyciem tego urządzenia cechuje doskonały smak, wygląd i chrupkość. Copa Express to jeden z najbardziej kompaktowych pieców na rynku, charakteryzujący się bardzo dużą pojemnością oraz funkcją równomiernej cykulacji powietrza.



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

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Wymiary [S x W x G]	405 x 694 x 680 mm
Waga	79 kg
Maksymalna moc	6,9 kW
Zasilanie	380/400V, 3L, 50 Hz 230 V, 1L, 50 Hz
Wymiary komory [S x W x G]	336 x 183 x 287 mm
Natężenie prądu	32/16A

Technologia

Piec może pracować w dowolnym pomieszczeniu bez użycia okapu. Niezależne sterowanie mocą mikrofal, podczerwienią i prędkością powietrza. Regulowana temperatura od 30 °C do 280 °C. Regulacja mikrofalowa od 0 do 100%.

Proste czyszczenie

Piec wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Zawiera funkcję codziennego czyszczenia, która schładza piekarnik do bezpiecznej temperatury. Łatwy dostęp do wyjmowanego katalizatora, który umożliwia łatwe czyszczenie i konserwację.

Intuicyjna obsługa

Możliwość przechowywania do 1024 przepisów (każdy przepis w ośmiu krokach). Możliwość ręcznego wprowadzania przepisów oraz przesyłania plików z gotowymi recepturami za pomocą portu USB. Prosty panel operacyjny i intuicyjny interfejs.

Funkcyjny design

Ekran dotykowy ułatwiający konfigurację, obsługę i tworzenie przepisów. Specjalna konstrukcja zajmująca niewielką przestrzeń oraz umożliwiająca jednocześnie umieszczenie w komorze pojemników GN 1/2.

