

El. nízkoteplotní pec Moduline CHC-082E

obj. číslo: 7223022



Zařízení CHC jsou určeny k pomalému (nízkoteplotnímu) pečení, pečení „přes noc“, dohotovení a udržení teploty hotových pokrmů ve stavu jako by byli právě nyní připraveny díky šetrnému ohřevu (statický kruhový topný systém bez ventilátoru, měkké sálavé teplo využívající vlhkosti surovin), přesné elektronické kontrole teploty (v komoře a jádru produktu s vpichovou teplotní sondou), času a systému odvlhčení komory. Snadné programovatelné řízení (LCD dotykový displej plus otočný ovladač) k využití až 200 programů s dalšími podkroky (90 receptů dodáno s MODULINE - MY CHEF). Pec je vybavena osvětlením komory a zvukovou signalizací. Dále máte možnost ukládat až 30 různých teplot v jádru a s USB portem (příplatkově) také data HACCP až 13 dnů po 24 hodin. Nízkoteplotní zařízení nevysušují potraviny a výrazně snižují ztráty hmotnosti, šetří energii (pouze 3,0 kW), napětí pouze 230 V, nepotřebují zvlhčování a připojení na odpad. Nepřekonatelný konečný výsledek úpravy masa. Typ FA-082E je navíc vybaveno vyvíječem kouře a umožňuje uzení („za tepla a za studena“), možnost přípravy řady inovativních receptů.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Systém ohřevu:	statický
Rozměry (š x h x v) [mm]:	755 x 870 x 1120
Hloubka:	870 mm cm
Příkon:	3 kW W
Regulace teploty:	30 - 160
Napětí [V]:	230
Kapacita:	8 x GN2/1
Příkon zařízení [kW]:	3

Napájení:	230 V
Sonda teploty v jádru:	ano
Výška:	1120 mm cm
Šířka:	755 mm cm
Maximální kapacita:	55 kg
Funkce udržení:	ano
Pomalé pečení:	ano
Ovládání:	grafické/dotykové

Pojízdné provedení: ano
