

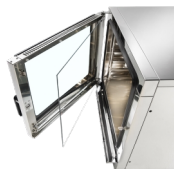
NORDline Nerone MID 10 GN 1/1 H2O

Digitální konvekcí trouba s přivlhčováním



Vlastnosti produktu

- výkon páry s nástřikem
- regulace páry 10 až 100 %
- kombinovaný režim (kombinace pečení a páry)
- napojení na vodovodní řád a odpad
- ventilátor s opačným systémem proudění vzduchu
- dokonalý ventilační systém – rovnoměrná distribuce tepla
- teplotní sonda
- delta T pečení
- nerezové opláštění a vnitřek trouby + masivní rukojeť
- dvojitě prosklené dveře
- snadná údržba a čištění - lehce vyměnitelné tesnění, vyjímatelné vnitřní lišty, zaoblené vnitřní hrany
- zámkový systém
- vnitřní osvětlení
- digitální ovládání
- termostat 280 °C
- spolehlivost garantována evropskou výrobou
- kapacita 10 x GN 1/1 nebo rošt 600 x 400 mm (nejsou součástí ceny)
- vzdálenost mezi rošty - 80 mm



Digitální konvekcí (horkovzdušná) pec

Digitální konvekcí (horkovzdušná) pec s přivlhčováním a regulací páry 10 až 100 %. Díky páře nedochází k vysušení produktů, je zachována jejich šťavnatost. U pečení pečiva má pára vliv na rovnoměrnou strukturu a následně jeho kvalitu. V sérii NORDline Nerone MID je počet roštů (600 x 400 mm) nebo GN 1/1 dán číslem v názvu za "MID". Rošty ani GN nejsou součástí.

Pod troubu je možné pořídit také podstavec z nerezové oceli s protiskluzovými nožkami a zásuvy na rošty nebo plechy.

Design a materiál		Parametry a obsah		Výkon a spotřeba			
Exteriér	Nerezová ocel	Hrubá / čistá váha	kg	150 / 127	Příkon	W	12700
Interiér	Nerezová ocel	Hrubý / čistý objem	l		Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50
Vnitřní osvětlení	Ano	Chlazení a funkce		Rozměry			
		Typ ovládání	Elektronické	Vnitřní rozměry (ŠxHxV)	mm	680 x 480 x 840	
		Termometr	Ano	Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	840 x 910 x 1150	
				Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	880 x 955 x 1300	
				Přepravní kontejner	40 ks	1 stop	