

PRIMAX

CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

GASTRO-PROFI LINE POWER
PROFESJONALNE PIECE DLA GASTRONOMII





TWÓJ PROFESJONALNY PARTNER W KUCHNI : PRIMAX- GASTRO- PROFI- LINE POWER

Gwarantuje maksymalną wydajność i niezawodność w każdych warunkach. Solidna jakość i wyjątkowa cena powoduje, że piec PRIMAX-PROFI-LINE-POWER przebojem zdobywa wysokie miejsce na rynku gastronomicznym. Szeroka oferta pieców daje możliwość indywidualnego dopasowania pieca do potrzeb użytkownika.

- Wyjątkowo wysoka moc • Cyfrowy dotykowy panel sterowania •
- Możliwość zapamiętania 200 programów • sonda pomiaru wewnątrz potrawy •
- Płynna regulacja wilgotności • Automatyczna zmiana kierunków obrotu wentylatora •
- Zmienna prędkość obrotu wentylatora • System gotowania IQT •
- Automatyczny System myjący (opcja) • Zmiana drzwi LEWE/PRAWE (opcja) •
- Odległość między półkami 70mm • Połączenie USB (opcja) •
- Kontrola-dokumentacja HACCP (opcja) • Możliwość przystosowania pracy do cateringu (opcja) •
- Możliwość dowolnej konfiguracji przy zabudowie piecy w systemie duo (piec na piec) •



PODWÓJNE DRZWI
ŁATWE W OTWARCIU



OŚWIETLENIE KOMORY
PIECA, SONDA RDZENIA



ODPŁYW



ZAKRĄGLONE KRAWĘDZIE
KOMORY PIECA



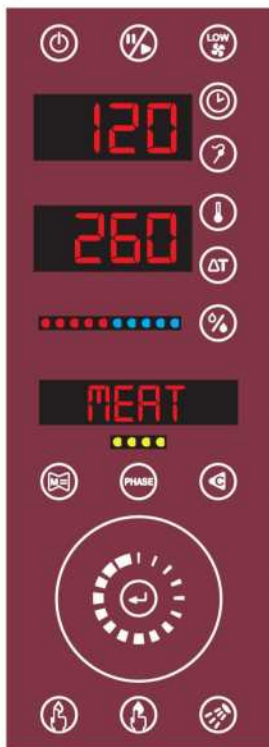
RĄCZKA



AUTOMATYCZNY SYSTEM
MYCIA



PANEL STEROWANIA PIECA 4 -6-10-15-20 półkowego GN 1/1



ON/OFF



START-STOP/PAUSE



ZMIENNA PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA



CZAS GOTOWNIA/ PODGRZEWANIE



SONDA RDZENIA



TEMPERATURA W KOMORZE GOTOWANIA /
OPÓŹNIONY CYKL GOTOWANIA



SYSTEM GOTOWANIA Δt°



NAWILŻANIE



FAZA GOTOWANIA



USUNĄĆ/ Z POWROTEM



MENU/ ZAPIS PRZEPISÓW



POTWIERDZENIE



WYBÓR



RĘCZNE OBNIŻENIE WILGOTNOŚCI



RĘCZNE PODWYŻSZENIE WILGOTNOŚCI



SYSTEM MYCIA

AKCESORIA



PODSTAWA SZAFKOWA



PODSTAWA OTWARTA
Z PROWADNICAMI



SZAFKA GRZEWICZA

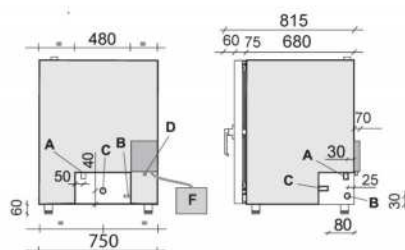


PODSTAWA POD PIEC ELEKTRYCZNY
(RÓŻNE WYSOKOŚCI)

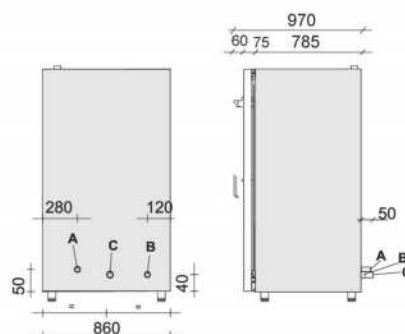
MODELE	WYMIARY PIECA D x Sz x W (mm)	WYMIARY KOMORY D x Sz x W (mm)	POJEMNOŚĆ	(kW) ⚡ 🔥	MOC (kW)	OBJĘTOŚĆ (m ³)	WAGA (kg)
PDE-104-HD	750x755x550	630x410x300	4 GN 1/1	⚡ 6	6,4 400/3/50	0,53	70
PDE-106-HD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	⚡ 9	9,4 400/3/50	0,62	88
PDE-110-HD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	⚡ 18	18,6 400/3/50	0,82	120
*PDE-115-HD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	⚡ 27	27,8 400/3/50	1,8	170
**PDE-120-HD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	⚡ 36	37 400/3/50	1,8	210

SCHEMAT INSTALACJI PIEC ELEKTRYCZNY

4- 6- 10 GN 1/1



15- 20 GN 1/1



LEGENDA

- A Połączenia elektryczne (230/1/50 Hz, 400/3/50 Hz)
- B Przyłącze wodne (dla pary) 3/4"
- C Odprowadzenie wody Ø 32 mm (zalecana jest instalacja syfonu ze stali nierdzewnej pomiędzy piecem a odpływem)
- D System myjący (OPCJA)
- E Przyłącze gazowe (1/2")
- F Podłączenie płynu do mycia (system myjący: patrz D)

Dystrybucja:

