



Nerone MID 05 GN 1/1 H2O

Digitální konvekční trouba s přivlhčováním

Vlastnosti produktu

- vývin 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
- dvojité prosklené dveře
- snadná údržba a čištění - lehce vyměnitelné těsnění, vyjímatelné vnitřní lišty, zaoblené vnitřní hrany
- zámkový systém
- vnitřní osvětlení
- digitální ovládání
- termostat 280 °C
- spolehlivost garantována evropskou výrobou
- přizpůsobeno pro GN 1/1 nebo rošt 600 x 400 mm (nejsou součástí)
- vzdálenost mezi rošty - 80 mm

Digitální konvekční (horkovzdušná) pec

Parametry a obsah

Hrubá / čistá váha	kg	109 / 87
Hrubý / čistý objem	l	

Design a materiál

Exteriér	Nerezová ocel
Interiér	Nerezová ocel
Vnitřní osvětlení	Ano

Chlazení a funkce

Typ ovládání	Elektronické
Termometr	Ano

Výkon a spotřeba

Příkon	W	6450
Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50

Rozměry

Vnitřní rozměry (ŠxHxV)	mm	680 x 480 x 440
Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	840 x 910 x 750
Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	880 x 955 x 900
Přepravní kontejner 40 stop	ks	52



Digitální konvekční (horkovzdušná) pec s přivlhčováním a regulací páry 10 až 100 %. Díky páře nedochází k vysoušení 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. Možnost zapojit napájení na tři fáze.