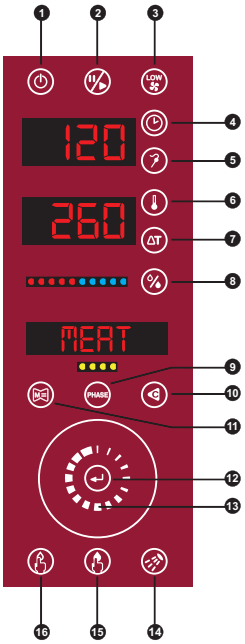
Elektrické konvektomaty GASTRO PROF LINE

1 ON/OFF
2 START - STOP - PAUSA
3 NÍZKÉ OTÁČKY VENTILÁTORU
4 NASTAVENÍ ČASU
5 NASTAVENÍ VPICHOVÉ SONDY
6 NASTAVENÍ TEPLOTY
7 NASTAVENÍ DELTA T VAŘENÍ
8 NASTAVENÍ VLHKOSTI
9 NASTAVENÍ VARNÉ FÁZE
10 VYMAZAT / ZPĚT
11 MENU ULOŽENÝCH RECEPTŮ
12 POTVRDIT
13 VÝBĚR
14 MYTÍ (VOLITELNÉ)
15 MANUÁLNÍ ZVÝŠENÍ VLHKOSTI
16 MANUÁLNÍ SNÍŽENÍ VLHKOSTI



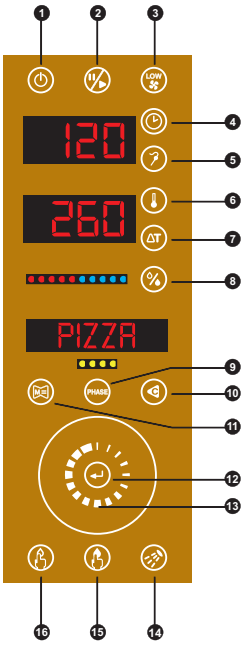
- celonerezové provedení AISI 304 18/10
- hygienická varná komora s oblými rohy
- 99 programů, každý má možnost 4 fází
- vpichová sonda jádra ve standardu
- šetrné Delta T vaření se sondou
- ventilátory s automatickou reverzí
- volitelné dvě rychlosti ventilátorů
- přesná kontrola vlhkosti v komoře
- čtyři základní varné režimy a kombinace
- funkce předehřátí a zchlazení komory
- výkonné vnitřní osvětlení komory
- snadno rozevíratelné dvojité sklo dveří
- možnost opačného otevírání (příplatkově)
- snadno vyjímatelné odolné těsnění komory
- ruční, nebo automatické mytí (příplatkově)
- vyjímatelné vnitřní zásuvy pro snadné mytí
- dostatečná rozteč zásuvů 70mm
- možnost připojení přes USB (příplatkově)

Primax konvektomaty v kvalitním provedení a exkluzivním designu, snadno ovladatelné díky inovativnímu dotykovému **Touch** panelu s patentovaným systémem regulace parametrů. Snadno a rychle můžete vstoupit do všech funkcí nastavení, ovládací prvky jsou přehledné, dokonale ergonomicky rozvrženy na velkém displeji umožňujícím obsluze kontrolu vaření také z velké vzdálenosti.

Konvektomaty **Primax** nabízí celou řadu programů pro úpravu různých pokrmů (hovězí, vepřové, kuřecí maso, zelenina, ryby, těstoviny, pečivo atd.) s možností uložení až 99 programů, každý po čtyřech krocích, nebo program odloženého vaření. Vysoký výkon a dvě rychlosti ventilátorů s automatickou reverzí výrazně zkracují dobu přípravu a zajišťují rovnoměrnější vaření. Čtyři přizpůsobitelné varné fáze a jejich kombinace (nastavitelná vlhkost s možností mechanického přivlhčení, nastavení času, teploty, vaření s pomocí vpichové sondy,a Delta T vaření). Možnost příslušenství : sprcha s naviječem, automatické mytí, možnost USB připojení, obrácené otev.dveří, zavážecí vozík (pro menší modely), etážové sestavení strojů na sebe.

Elektrické horkovzdušné pece PASTRY PROF LINE

1 ON/OFF
2 START - STOP - PAUSA
3 NÍZKÉ OTÁČKY VENTILÁTORU
4 NASTAVENÍ ČASU
5 NASTAVENÍ VPICHOVÉ SONDY
6 NASTAVENÍ TEPLOTY
7 NASTAVENÍ DELTA T VAŘENÍ
8 NASTAVENÍ VLHKOSTI
9 FÁZE PEČENÍ
10 VYMAZAT / ZPĚT
11 MENU ULOŽENÝCH RECEPTŮ
12 POTVRDIT
13 VÝBĚR
14 MYTÍ (VOLITELNÉ)
15 MANUÁLNÍ ZVÝŠENÍ VLHKOSTI
16 MANUÁLNÍ SNÍŽENÍ VLHKOSTI



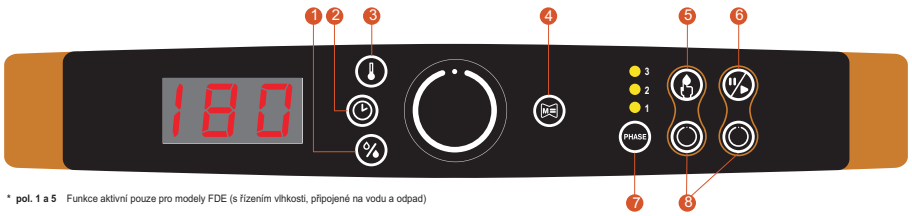
- celonerezové provedení AISI 304 18/10
- hygienická varná komora s oblými rohy
- 99 programů, každý má možnost 4 fází
- vpichová sonda jádra ve standardu
- šetrné Delta T vaření se sondou
- ventilátory s automatickou reverzí
- volitelné dvě rychlosti ventilátorů
- přesná kontrola vlhkosti v komoře
- čtyři základní varné režimy a kombinace
- funkce předehřátí a zchlazení komory
- výkonné vnitřní osvětlení komory
- snadno rozevíratelné dvojité sklo dveří
- možnost opačného otevírání (příplatkově)
- snadno vyjímatelné odolné těsnění komory
- ruční, nebo automatické mytí (příplatkově)
- vyjímatelné vnitřní zásuvy pro snadné mytí
- dostatečná rozteč zásuvů 70mm
- možnost připojení přes USB (příplatkově)

Primax elektrické horkovzdušné pekařské/cukrářské pece v kvalitním provedení a exkluzivním designu, snadno ovladatelné díky inovativnímu dotykovému **Touch** panelu s patentovaným systémem regulace parametrů. Snadný přístup do všech funkcí nastavení, přehledné ovládací prvky, dokonale ergonomicky rozvrženy na velkém displeji umožňujícím obsluze kontrolu vaření také z velké vzdálenosti.

Pece **Primax** nabízí celou řadu programů pro úpravu různých pekařských a cukrářských pokrmů s další možností uložení až 99 programů, každý po čtyřech krocích, nebo program odloženého pečení. Vysoký výkon a dvě rychlosti ventilátorů s automatickou reverzí výrazně zkracují dobu přípravu a zajišťují ideální rovnoměrné pečení. Čtyři přizpůsobitelné varné fáze a jejich kombinace (nastavitelná vlhkost s možností mechanického přivlhčení, nastavení času, teploty, ale i možnost vaření s pomocí vpichové sondy a dále Delta T vaření). Možnost příslušenství : sprcha s naviječem, automatické mytí, možnost USB připojení, obrácené otevírání dveří, zavážecí vozík (k menším modelům), možné etážové sestavení strojů na sebe.

Elektrické horkovzdušné pece FAST LINE PRIMAX

1 NASTAVENÍ VLHKOSTI *
2 ČAS PEČENÍ
3 TEPLOTA PEČENÍ
4 ULOŽENÍ MENU
5 RUČNÍ PŘIVLHČENÍ *
6 START - STOP - PAUZA
7 PEČÍCÍ FÁZE
8 TLAČÍTKA PROGRAMU



* **pol. 1 a 5** Funkce aktivní pouze pro modely FDE (s řízením vlhkosti, připojené na vodu a odpad)

Primax FAST elektrické horkovzdušné pekařské / cukrářské pece v kvalitním celonerezovém provedení a exkluzivním designu, snadno ovladatelné díky intuitivnímu elektronickému ovládání s možností uložení až 20 programů, každý po 3 krocích (nastavení teploty, času a případně vlhkosti u modelů FDE, které mají navíc možnost mechanického přivlhčení do komory během pečení, komora je vybavena svodem do odpadu a připojením na vodu). Snadný přístup do MENU a všech funkcí nastavení, přehledný displej a LED kontrolky varných kroků umožňují kontrolu vaření. Výkonné ventilátory s automatickou reverzí výrazně zkracují dobu přípravu a zajišťují ideální rovnoměrné pečení. Pece mají osvětlení komory, snadno vyjímatelné těsnění varné komory, odvětrávaná výklopná dvířka s dvojitým sklem, dále nerezové vyjímatelné zásuvy s roztečí 75mm pro optimální proudění vzduchu.