

CARACTERÍSTICAS:

- Cocción automática con 10 categorías de cocción, desde carne hasta regeneración
- Cocción manual con 9 formas de cocinado
- Rango de temperatura: 103 °C a 117 °C
- 4 niveles de descarga de presión en función del producto
- Fondo de sartén basculante con sistema de calentamiento inteligente
- Asado simultáneo en 2 - 4 zonas
- Sistema de limpieza automático del fondo de sartén basculante y de la tapa
- Llenado automático
- Vaciado automático
- Preparación automática en raciones
- Interfaz USB 2.0
- Interfaz Ethernet integrada
- Nebulizador integrado con enrollador automático
- Sensor electrónico de temperatura del núcleo de varios puntos
- Conexión preparada para una instalación de optimización de energía
- Sartén basculante con aislamiento térmico por 5 lados
- Tapa abatible con control electromotriz de doble pared, con aislamiento térmico y giratoria
- Interruptor de parada de emergencia
- Canal de vertido con optimización de flujo para un vertido preciso
- Válvula motórica de vaciado del fondo integrada a ras del fondo de la sartén basculante



Referencia	Capacidad		Dimensiones (mm)			Voltaje (V / Hz)	Potencia (W)	Peso (Kg)
	(Litros)	Anchura	Profundidad	Altura				
68-PPS-T1S	50	1250	895	955	400 / 50-60	13,2	280	
68-PPS-T2S	75	1450	895	955	400 / 50-60	17,5	325	
68-PPS-T2P	100	1450	895	955	400 / 50-60	17,5	330	
68-PPS-T3S	100	1750	895	955	400 / 50-60	26,1	393	
68-PPS-T3P	150	1750	895	955	400 / 50-60	26,1	400	