Electrolux PROFESSIONAL

High Speed Equipment GourmeXpress, piekarnik o wysokiej prędkości gotowania z podwójnym magnetronem, kolor czarny

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



603952 (EPRPROBTD)	GourmeXpress, piekarnik o wysokiej prędkości gotowania z podwójnym magnetronem, kombinacja podgrzewania konwekcyjnego, mikrofalowego, strumienie gorącego powietrza, kolor czarny.

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie może być zainstalowane bez okapu wentylacyjnego. Idealne też do gotowania w mniejszych punktach gastronomicznych (więcej szczegółów w instrukcji obsługi).
- Temperatury robocze do ustawienia w zakresie od 30°C do 280°C.
- Prędkość dodatkowego nawiewania dyszami gorącego powietrza można ustawić od 10 % do 100 % z krokiem co 10 %.
- Moc podgrzewania mikrofalowego można ustawić od 0 % do 100 % z krokiem co 10 %. Moc mikrofal na poziomu 0 % jest zwykle pieczenie konwekcyjne.
- Łatwy w użyciu 5-calowy ekran dotykowy użytkownika, w którym można przechowywać do 1024 przepisów.
- Możliwe jest tworzenie wielofazowych receptur z różnymi kombinacjami temperatury, mikrofal i prędkości nawiewania gorącego powietrza dla każdej fazy.
- Dla łatwego rozpoznania pojedynczych przepisów, można ich związać:
  - do konkretnych sesji (śniadania, obiad, kolacja)
  - do konkretnego obrazka posiłku
  - do konkretnego kodu kreskowego, odzyskany przez czytnik (dostępny jako akcesoria PNC 653820)
- Wyświetlacz odliczający i brzęczyk z regulowaną głośnością na koniec cyklu (lub fazy w przypadku receptur wielofazowych).
- Podłączenie USB do ściągnięcia i lądowania danych z pamięci.
- Szybki piekarnik GourmeXpress+ o dużej mocy to rozwiązanie zapewniające szybkie i spójne rezultaty gotowania (i podgrzewania) różnych rodzajów produktów do kompletnych posiłków (produkty mrożone, produkty panierowane, białka), ale także ciast, gorących przekąsek, przystawek i wielu innych.
- Szybki piekarnik GourmeXpress+ o dużej mocy gwarantuje szybkie rezultaty gotowania dzięki połączeniu 3 rodzajów podgrzewania (konwekcja, podgrzewanie mikrofalowe, strumienie gorącego powietrza).

APROBATA

Konstrukcja

- Komora robocza wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI304 ze zaokrąglonymi narożami do łatwego czyszczenia.
- Stojak łopatki na górze komory roboczej.
- Kompaktowe wymiary z 17-litrową komorą do gotowania.
- Zdejmowane, łatwe do czyszczenia górne i dolne płyty z dyszami do nawiewania gorącego powietrza.
- Filtry katalityczne, wyjmowane i wymienne.
- Łatwy dostęp do filtra powietrza.
- Ergonomiczna rączka drzwi.
- Regulowane nóżki 2".
- Ochrona przed wodą IPX3.

Uwzględnione akcesoria

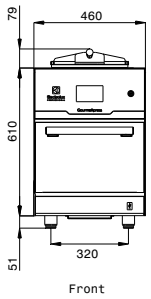
• 1 x Taca teflonowa do GourmeXpress	PNC 653816
• 1 x Teflonowy koszyk siatkowy do GourmeXpress	PNC 653817
• 1 x Łopatka aluminiowa do GourmeXpress	PNC 653819

Opcjonalne akcesoria

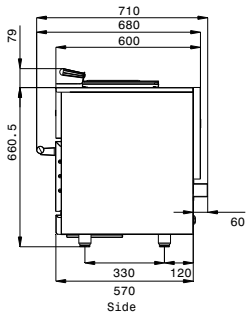
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

High Speed Equipment
GourmeXpress, piekarnik o wysokiej prędkości gotowania z podwójnym magnetronem, kolor czarny

Przód

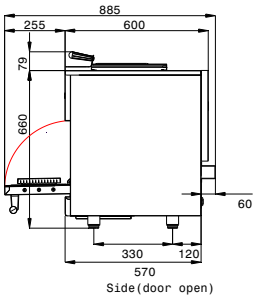


Bok

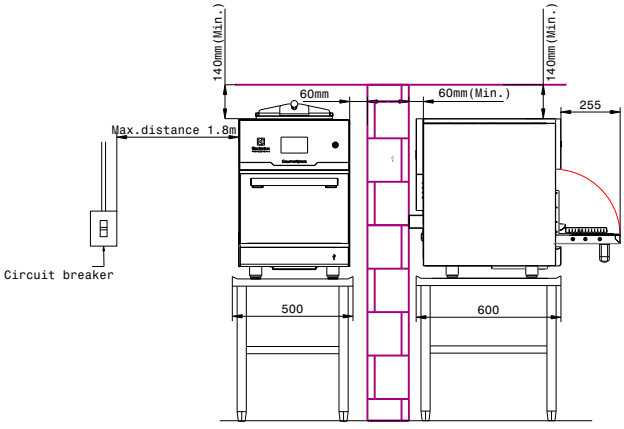


EI = Złącze elektryczne
EO = Gniazdko elektryczne

Góra



Distances



Elektryczne

Napięcie zasilania:	380-415 V/3N ph/50 Hz
Ampery:	14.5 A
Maksymalna moc przyłączeniowa:	5.8 kW
Moc całkowita:	5.8 kW
Typ wtyczki:	Kabel bez wtyczki

Kluczowe informacje:

Pojemność netto:	17 lt
Temperatura robocza piekarnika:	30 °C MIN; 280 °C MAX
Wymiary komory piekarnika (szerokość):	317 mm
Wymiary komory piekarnika (wysokość):	193 mm
Wymiary komory piekarnika (głębokość):	294 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	460 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	710 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	660 mm
Ciężar netto:	81 kg
Ciężar wysyłkowy:	107 kg
Objętość wysyłkowa:	0.31 m³

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.10.27