

EXPLORA

ACTUAL
FUTURE

EXPLORA PERFORMER

Hohe Benutzerfreundlichkeit,
intuitiv und mit Touchdisplay:
Die Küche ist dem
SMART voraus.





+ 33%

Explora Performer wurde speziell für ein größeres Fassungsvermögen entwickelt und **erhöht die Produktivität um 33 %**.

In dem Modell für 10 Bleche können z. B. **in nur 45 Minuten 32 Hähnchen gegart werden!**



EINFACH UND SCHNELL

Durch die intuitive Bedienoberfläche und die individuell und einfach programmierbaren Rezeptbücher können **alle Mitarbeiter den Ofen leicht bedienen** und den zeitlichen Ablauf der Arbeiten in der Küche optimieren.



- 50%

Wir haben den Reinigungsmittelverbrauch und Wasser für die Ofenreinigung gesenkt, um Ihrer Betriebskosten zu senken und eine umweltfreundliche Leistung zu realisieren.



ABSOLUTE KONTROLLE

Über die **innovative Plattform Eon Cloud** können der Strom-, der Wasser- und der Reinigungsmittelverbrauch überwacht werden. Darüber hinaus kann jedes einzelne Gerät, seine Effizienz, seine Produktivität und seine Betriebskosten kontrolliert werden.



HACCP

Explora Performer speichert lückenlos alle HACCP-Daten. **Sie können folgende Daten abrufen:** Datum, Garzeiten, Temperatur in der Garkammer und des Kerntemperaturfühlers, das Vorheizen und wie oft die Ofentür geöffnet wurde. Sie können sie in einer Farbgrafik betrachten und einfach auf einem USB-Stick speichern oder direkt als PDF ausdrucken (dank der EON Cloud auch aus der Ferne).



AUTOMATISCHE ENTSORGUNG

Das über **die Software gesteuerte automatische Entsorgungssystem** sorgt dafür, dass die Nahrungsmittelrückstände und das Fett in einen Kanister und nicht in die Kanalisation geleitet werden.

WENIGER VERSCHWENDUNG UND VERBESSERTE GARLEISTUNG



PC7600

Kondensationshaube
(optional)



PF1713

Dampf-Kombi-Öfen
Performer



PM1764

Element mit Fettauffangsystem

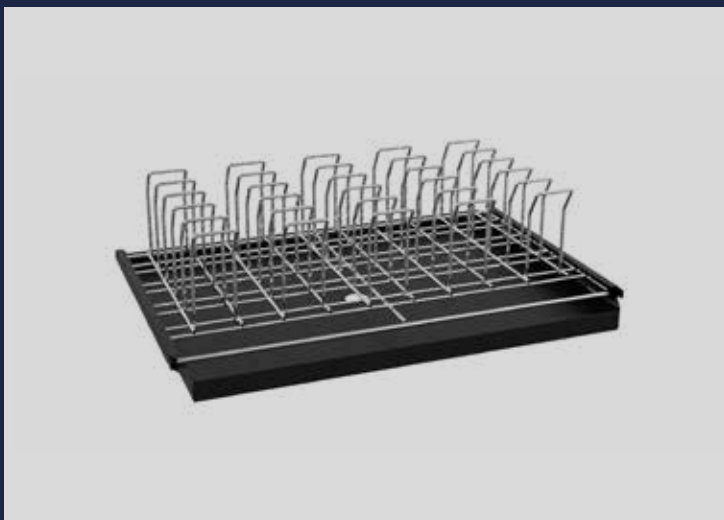
Inklusive:
Ablauf-Kit
Automatisches Magnetventil
Fett-Auffangkanister

Spezielle Bleche

Die speziellen Roste für Rippchen sind mit einer teflonbeschichteten Pfanne ausgestattet, die Spritzer vermeidet **und das Fett durch eine Öffnung in der Mitte zum Boden, des Ofens leitet.**

KGI00164

Rost GN 1/1 für Hähnchen mit teflonbeschichteter Fettpfanne 530x325 mm (L x T x H)



KGI00163

Rost GN 1/1 für Rippchen mit teflonbeschichteter Fettpfanne 530x325 mm (L x T x H)



Funktionsweise des Ofens Explora Performer

Über das automatische 3-Wege-System erkennt Explora Performer die intensiven Garvorgänge, unterscheidet sie von den Reinigungsaktivitäten und rückt dabei das Ventil automatisch in die richtige Position, sodass eine Verstopfung des Ablaufs vermieden und ein doppelter Vorteil gewährleistet wird: für Ihr Business und für die Umwelt.



AUFFANGEN DES BEIM GAREN AUSLAUFENDEN FETTES

Das beim Garen auslaufende Fett wird am Boden des Ofens aufgefangen und automatisch in den vorgesehenen Auffangkanister geleitet, der sich im darunter angeordneten Fach befindet.

ABLAUF DES REINIGUNGSWASSERS

Wird dagegen das Reinigungsprogramm ausgeführt, leitet Explora Performer das Wasser in die Abwasseranlage.



EXPLORA PERFORMER

Element im Hochformat mit Fettauffangsystem



Produktcode

PF1713*

Blechanzahl	12
Kompatible Bleche	GN 1/1
Außenabmessungen (L x T x H) (mm)	780 x 850 x 1200
Blechabstand (mm)	72
Leistung (kW)	26,3
Stromversorgung	400V 3N~
Gewicht (kg)	121
Anz. Gedecke	90 - 150

* Das Modell PF1713 ist ausschließlich mit dem Fettauffangelement kompatibel.



Produktcode

PM1764

Außenabmessungen (L x T x H) (mm)	780 x 850 x 700
Leistung (W)	4
Stromversorgung	230 V 1 N~
Frequenz (Hz)	50/60
Gewicht (kg)	80

Element mit Fettauffangsystem

Inklusive:

- Ablauf-Kit
- Automatisches Magnetventil
- Fett-Auffangkanister(TAN00004)

Allgemeine technische Merkmale.

Frequenz	50/60 Hz	Vor-Heizung	•
Temperatur	30 - 270 °C	Halbstatisch	•
Hydraulikanschluss	•	Umkehr des Drehsinns der Gebläse	Balanced Reverse
Motordrehzahl	8	Dampfgaren	Sator Steam
Kerntemperaturfühler	Mehrpunkt	Regulierung des Abluftkanals	Optimal Climatic
Steuerung	10-Zoll Touchscreen	Garen mit Delta T	•
Garschritte	40	Automatische Reinigung	•
Einzugebende Rezepte	1000	Zeitgesteuerte Reinigung	•

AUF ANFRAGE







Änderung des Türanschlags

Produktcode PF1713L

EXPLORA PERFORMER

Element im Hochformat mit Fettauffangsystem

OPTIONAL

	Produktcode	Beschreibung
	PC7600	Kondensationshaube aus Edelstahl
	KGI00163	Rost GN 1/1 für Rippchen mit teflonbeschichteter Fettpfanne
	KGI00164	Rost GN 1/1 für Hähnchen mit teflonbeschichteter Fettpfanne
	KGI01163	Rost GN 1/1 für Rippchen mit Edelstahl-Fettpfanne
	KGI01164	Rost GN 1/1 für Hähnchen mit Edelstahl-Fettpfanne
	TAN00004	Fett-Auffangkanister, 12 l

Piron Srl

Via Belladuro, 25
35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel. +39 049 9624228

Fax. +39 049 8877433

info@piron.it

www.piron.it

Sprechen Sie mit uns darüber

#explorathefuture #touchthefuture

