

EXPLORA

ACTUAL

FUTURE

EXPLORA PERFORMER

Alta usabilità,
funzionalità intuitiva
e controllo touch:
la cucina supera lo SMART.





+ 33%

Explora Performer è stato ideato per avere una maggior capacità di carico e ottenere quindi **una produttività superiore del 33%**. Nel modello a 10 teglie sarà così possibile cucinare **32 polli in soli 45 minuti!**



FACILE E VELOCE

L'interfaccia di controllo intuitiva e i ricettari personalizzabili e semplificati consentono **un facile utilizzo da parte di tutti gli operatori** e organizzano al meglio l'attività in cucina.



- 50%

Abbiamo **ridotto il consumo di detergente e acqua per la pulizia del forno del 50%** al fine di ridurre i costi di gestione dell'attività e l'impatto sull'ambiente, per una performance eco-friendly.



CONTROLLO TOTALE

Mediante l'innovativa piattaforma Eon Cloud è possibile **monitorare ed analizzare da remoto i consumi** di energia, acqua e detergente del forno nonché controllare ogni installazione, verificandone nel dettaglio efficienza, produttività e costi di gestione.



HACCP

Tutti i dati HACCP verranno registrati in tempo reale sul nuovo forno Explora Performer. Date, tempi di cottura, temperatura, processo di pre-riscaldamento e numero di volte in cui viene aperta la porta del forno, saranno **informazioni precise e puntuali alle quali poter accedere facilmente**. Un grafico a colori evidenzia quanto registrato e i dati potranno essere salvati su un'unità USB o stampati in PDF, anche da remoto, grazie alla piattaforma Eon Cloud.



SMALTIMENTO AUTOMATICO

Tramite un sistema automatico via software, la valvola a tre vie facilita lo smaltimento di residui alimentari e grassi di cottura, che, anziché essere espulsi nell'impianto di scarico, come normalmente avviene, vengono convogliati in una tanica al fine di **ridurre ancora una volta l'impatto sull'ambiente**.

RIDUCE GLI SPRECHI E MIGLIORA LE PERFORMANCE DI COTTURA



PC7600

Cappa a
condensazione
(optional)



PF1713

Forno combinato
a vapore
Performer



PM1764

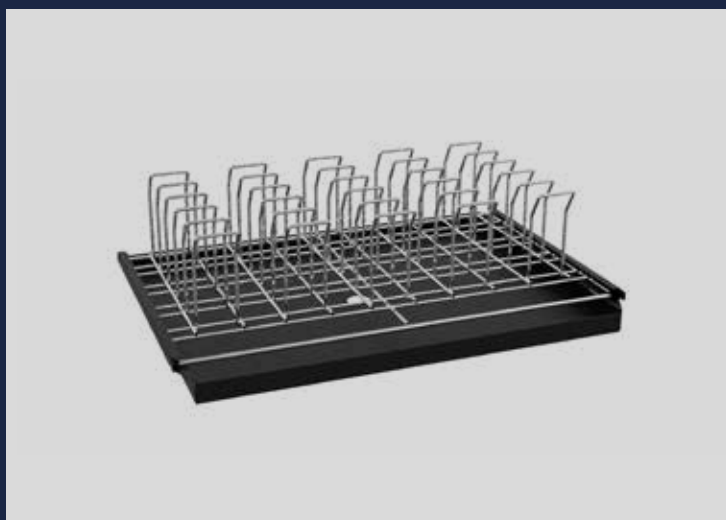
Mobile con sistema di raccolta grassi
Comprende: Kit di scarico
Elettrovalvola automatica
Tanica di raccolta grassi

Teglie speciali

Le griglie speciali per costine sono **provviste di una vasca**, che permette di **evitare gli schizzi e di raccogliere il grasso di cottura**, il quale, attraverso un foro centrale, viene convogliato sul fondo del forno.

KGI00164

Griglia GN 1/1 per polli con leccarda raccogli grasso teflonata 530x325 mm (LxPxA)



KGI00163

Griglia GN 1/1 per costine con leccarda raccogli grasso teflonata 530x325 mm (LxPxA)



Come funziona Explora Performer

Tramite il sistema automatico a tre vie, Explora Performer **riconosce le cotture intensive dalle attività di lavaggio** e pone automaticamente la valvola nella corretta posizione, così da evitare il rischio di ostruzione dello scarico e ottenere un doppio vantaggio: per il tuo business e per l'ambiente.



RACCOLTA GRASSI DI COTTURA

Il grasso di cottura viene raccolto sul fondo del forno e convogliato automaticamente nell'apposita tanica di raccolta, contenuta nel mobiletto sottostante.

SCARICO LAVAGGIO

Quando, invece, viene avviato il lavaggio, il sistema di Explora Performer fa convogliare l'acqua di scarico verso l'impianto fognario.



EXPLORA PERFORMER

Colonna con sistema di raccolta grassi



Codice prodotto

PF1713*

N° teglie	12
Teglie compatibili	GN 1/1
Dimensioni esterne (LxPxA)(mm)	780x850x1200
Spazio fra le teglie (mm)	72
Potenza (kW)	26,3
Alimentazione	400V 3N~
Peso (Kg)	121
N° coperti	90 - 150

* PF1713 modello compatibile esclusivamente con mobile di raccolta grassi.



Codice prodotto

PM1764

Dimensioni esterne (LxPxA)(mm)	780x850x700
Potenza (W)	4
Alimentazione	230V 1N~
Frequenza (Hz)	50/60
Peso (Kg)	80

Mobile con sistema di raccolta grassi

Comprende:

- Kit di scarico

- Elettrovalvola automatica

- Tanica di raccolta grassi (TAN00004)

Caratteristiche tecniche generali.

Frequenza	50/60 Hz	Pre-riscaldamento	•
Temperatura	30 - 270 °C	Semi-statico	•
Connessione idraulica	•	Inversione ventole	Balanced Reverse
Velocità motore	8	Cottura a vapore	Sator Steam
Sonda cuore	multipunto	Regolazione camino	Optimal Climatic
Controllo	10" touch screen	Cottura Delta T	•
Fasi di cottura	40	Lavaggio automatico	•
Ricette inseribili	1000	Lavaggio temporizzato	•

SU RICHIESTA

Inversione porta

Codice prodotto PF1713L

EXPLORA PERFORMER

Colonna con sistema di raccolta grassi

OPTIONAL

	Codice prodotto	Descrizione
	PC7600	Cappa a condensazione in acciaio inox
	KGI00163	Griglia GN 1/1 per costine con leccarda raccogli grasso teflonata
	KGI00164	Griglia GN 1/1 per polli con leccarda raccogli grasso teflonata
	KGI01163	Griglia GN 1/1 per costine con leccarda raccogli grasso in acciaio inox
	KGI01164	Griglia GN 1/1 per polli con leccarda raccogli grasso in acciaio inox
	TAN00004	Tanica raccogli grasso 12 litri

Piron Srl

Via Belladuro, 25
35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel. +39 049 9624228

Fax. +39 049 8877433

info@piron.it

www.piron.it

Parlane con noi

#explorathefuture #touchthefuture

