Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 06:25

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-gastronomiczny-konwekcyjno-parowy-profi-line-g12d-12xgn-11-sterowanie-cyfrowe-p-4643.html



Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy Profi Line G12D - 12xGN 1/1 (sterowanie cyfrowe)

Producent	**Hendi**

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Pojemność: 12xGN 1/1
2. Odległość między półkami: (mm) 67
3. Wymiary zewnętrzne (mm): 920x880x1192 (h)
4. Ilość tac GN 1/1 w zestawie: 4
5. Liczba wentylatorów z rewersem: 3
6. Termostat: 0-260°C
7. Moc/napięcie: 12,4 kW/400V
8. Waga: 143 kg

Opis produktu
– wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej
– wentylator o zmiennym kierunku obrotów
– drzwi z podwójną szybą z chłodzeniem grawitacyjnym
– halogenowe oświetlenie
– manualna regulacja mocy zaparowania
– para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku
– procentowa regulacja zaparowania komory
– sonda temperatury
– możliwość oprogramowania (99 programów – po 4 kroki)