

Dane aktualne na dzień: 10-04-2026 14:40

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)