

Dane aktualne na dzień: 17-06-2026 14:24

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-gastronomiczny-konwekcyjno-parowy-profi-line-g5-5xgn-23-sterowanie-manulane-p-4638.html>

Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy Profi Line G5 - 5xGN 2/3 (sterowanie manulane)

Producent

Hendi

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Pojemność: 5xGN 2/3
2. Odległość między półkami: (mm) 70
3. Wymiary zewnętrzne (mm): 700x695x600 (h)
4. Ilość tac GN 2/3 w zestawie: 2
5. Liczba wentylatorów z rewersem: 1
6. Timer: 0-120min
7. Termostat: 0-280°C
8. Moc/napięcie: 4,2 kW/230V
9. Waga: 70 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