Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 10:14

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-gastronomiczny-konwekcyjno-parowy-profi-line-g5d-5xgn-23-sterowanie-cyfrowe-p-4641.html



Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy Profi Line G5D - 5xGN 2/3 (sterowanie cyfrowe)

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. Termostat: 0-260°C
7. Moc/napięcie: 4,2 kW/230V
8. 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
– procentowa regulacja zaparowania komory
– sonda temperatury
– możliwość oprogramowania (99 programów – po 4 kroki)