

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)