

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-gastronomiczny-konwekcyjno-parowy-profi-line-g7d-7xgn-11-sterowanie-cyfrowe-p-4642.html>



Piec gastronomiczny konwekcyjno-parowy Profi Line G7D - 7xGN 1/1 (sterowanie cyfrowe)

Producent

Hendi

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Pojemność: 7xGN 1/1
2. Odległość między półkami: (mm) 67
3. Wymiary zewnętrzne (mm): 920x880x838 (h)
4. Ilość tac GN 1/1 w zestawie: 3
5. Liczba wentylatorów z rewersem: 2
6. Termostat: 0-260°C
7. Moc/napięcie: 8,4 kW/400V
8. Waga: 116 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)