Dane aktualne na dzień: 30-10-2026 09:25

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-fed06-6xgn11-6x600x400-sonda-9-programow-7-65kw-resto-quality-p-26753.html



Piec konwekcyjno-parowy FED06 | 6XGN1/1 | 6X600X400 | SONDA | 9 PROGRAMÓW | 7,65KW | RESTO QUALITY

Cena brutto	**9 028,20 zł**
Cena netto	**7 340,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod producenta	**FED06**
Producent	**RESTO QUALITY**

Opis produktu

Dane techniczne:

1. **sterowanie: elektroniczne**
2. **pojemność: 6 blach 600x400 mm lub GN1/1**
3. **wymiary zewnętrzne: 840x910x830 mm**
4. **odległość między prowadnicami: 80 mm**
5. **waga: 91 kg**
6. **moc: 7,65 kW**
7. **napięcie: 400 V**
8. **temperatura: 35-280°C**

Opis:

- **dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piece to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej**
- **piec umożliwia: pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie, regenerację**
- **dzięki odpowiednio wyprofilowanym łopatkom wentylatora z autorewersem przepływ powietrza jest optymalny i zapewnia równomierny rozkład temperatur w komorze**
- **funkcja naparowania oraz sonda pomiarowa, precyzyjnie kontrolująca temperaturę wewnątrz potraw, pozwalają na perfekcyjną obróbkę mięs, drobiu, ryb czy warzyw**
- **drzwi pieca wykonane są z podwójnej szyby atermicznej, dzięki chłodzeniu grawitacyjnemu dają one gwarancję bezpieczeństwa i chronią przed oparzeniem**
- **możliwość prowadzenia jednocześnie obróbki różnych potraw, bez obawy o przenikanie zapachów na poszczególnych półkach**
- **proste otwieranie szyby ułatwiające utrzymanie pieca w czystości**
- **oświetlenie wnętrza pieca gwarantują bardzo wydajne lampy halogenowe**
- **uszczelka drzwi wykonana jest z gumy silikonowej, odpornej na wysokie temperatury i ścieranie**
- **łatwy w obsłudze, elektroniczny panel z możliwością zapisu 9 indywidualnych programów**
- **para wytwarzana metodą bezpośredniego natrysku**
- **podwójny cyfrowy wyświetlacz**

- **stopień ochrony IPX3**
- **procentowe ustawienie stopnia naparowania**
- **możliwość włączenia i wyłączenia światła w komorze**
- **prowadnice umożliwiające korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400**
- **system szybkiego schładzania komory pieca**
- **zatrzaskowy zamek drzwi**
- **prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej**
- **regulowane nóżki umożliwiające właściwe wypoziomowanie pieca**
- **funkcja wstępnego nagrzewania**
- **funkcja delta T przeznaczona do delikatnej obróbki mięs**
- **sonda do pomiaru temperatury w zestawie**
- **trzy tryby pracy: para, gorące powietrze, kombinacja pary i gorącego powietrza**

Wyposażenie dodatkowe:

- **okap nad piec z łapaczami tłuszczu 900x1100x450 – 2 399 zł netto**
- **podstawa pod piec z prowadnicami na tace –1 710 zł netto**
- **zmiękczacz manualny LT8**
- **zmiękczacz automatyczny RQ4TD**
- **płyta szamotowa GN1/1 do pizzy**
- **drzwi pieca otwierane na prawą stronę**
- **prysznic do mycia komory**

Dlaczego warto wybrać piece konwekcyjno-parowe FED06?
W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech najlepszy w tej cenie na rynku.
Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piece to wszechstronne urządzenia, gwarantujące doskonałe rezultaty we wszystkich rodzajach obróbki termicznej.
Prowadnice wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej umożliwiają korzystanie z blach GN 1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400mm.
Umożliwia gotowanie rożnych produktów na kilku poziomach jednocześnie, co pozwala na elastyczną pracę w kuchni.
Możliwość zapisania 9 indywidualnych programów.
Specjalna klamka oraz drzwi pieca wykonane z podwójnej szyby atermicznej zapobiegają oparzeniu i umożliwiają utrzymanie komory w czystości.
Sonda pomiarowa umożliwia kontrolowanie temperatury pieczonych potraw, dzięki czemu mamy pewność, że przygotowywane mięsa będą idealne.
12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski.