

Dane aktualne na dzień: 16-01-2026 19:52

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 piec 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

Wposażenie dodatkowe:

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

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy FED06?

W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy wyprodukowany we Włoszech najlepszy w tej cenie na rynku.

Dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piec to wszechstronne urządzenie, 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 różnych 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.

