

Dane aktualne na dzień: 01-05-2026 12:22

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-fed07-7xgn11-7x600x400-sonda-9-programow-10-7kw-resto-quality-p-26754.html>

Piec konwekcyjno-parowy FED07 | 7XGN1/1 | 7X600X400 | SONDA | 9 PROGRAMÓW | 10,7KW | RESTO QUALITY

Cena brutto	9 286,50 zł
Cena netto	7 550,00 zł
Dostępność	Dostępny

Opis produktu

Dane techniczne:

1. **sterowanie: elektroniczne**
2. **pojemność: 7 blach 600x400 mm lub GN1/1**
3. **wymiary zewnętrzne: 840x910x930 mm**
4. **odległość między prowadnicami: 80 mm**
5. **waga: 106 kg**
6. **moc: 10,7 kW**
7. **napięcie: 400 V**
8. **temperatura: 35-280°C**

Opis:

dzięki zastosowaniu innowacyjnych rozwiązań technicznych piecze 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

zatraskowy zamek drzwi

prowadnice na blachy wykonane z wytrzymałych profili ze stali nierdzewnej

regulowane nożyki 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

zmiękczac manualny LT8

zmiękczac automatyczny RQ4TD

płyta szamotowa GN1/1 do pizzy

drzwi pieca otwierane na prawą stronę

prysznic do mycia komory

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowe FED07?

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.

