Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 20:52

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 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 FED07?

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.