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

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-fed10-10xgn11-10x600x400-sonda-9-programow-12-7kw-resto-quality-p-26755.html



Piec konwekcyjno-parowy FED10 | 10XGN1/1 | 10X600X400 | SONDA | 9 PROGRAMÓW | 12,7KW | RESTO QUALITY

Cena brutto	**11 451,30 zł**
Cena netto	**9 310,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Kod producenta	**FED10**
Producent	**RESTO QUALITY**

Opis produktu

Dane techniczne:
sterowanie: elektroniczne
pojemność: 10 blach 600x400mm lub GN1/1
wymiary zewnętrzne: 840x910x1150 mm
odległość między prowadnicami: 80 mm
waga: 127 kg
moc: 12,7 kW
napięcie: 400 V
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 FED10?
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.