

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/pec-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
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 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

zmiękcacz manualny LT8

zmiękcacz automatyczny RQ4TD

plyta szamatowa GN1/1 do pizzy

drzwi pieca otwierane na prawą stronę

prysznic do mycia komory

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy 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 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.