

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-fm100g-epa-z-bojlerem-gazowy-p-4783.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX FM100G EPA z bojlerem (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 927x990x1140h (mm)
2. Pojemność: 10 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: 65 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 0,6 kW
6. Moc: kcal 22.100 (kW 26)
7. Waga netto - brutto: Kg 191 - 217
8. Sterowanie:

ELEKTROMECHANICZNE ANALOGOWE:

- Nawilżacz
- Regeneracja
- Wstępnego nagrzewania
- Oświetlenie komory
- Wentylator o dwukierunkowych obrotach
- Sonda rdzeniowa
- Kontrola regulacji wilgotności

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

Opis produktu:

RED LINE Foinox to profesjonalne piece gastronomiczne, które gwarantują doskonałe efekty kulinarne, jednolitość potraw, łatwość w utrzymaniu czystości oraz solidność wykonania urządzeń. Do najważniejszych cech serii należy trapezoidalna komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali nierdzewnej, z łatwością otwierane drzwi wykonane z podwójnego, hartowanego szkła oraz pojemnik drenażowy odprowadzający wodę do kanalizacji. Piece konwekcyjno-parowe, kombinowane: piece z serii **FM Foinox** posiadają zintegrowany system bojlerowy (**COMBIBOILER SYSTEM**), który pozwala gotować w tradycyjnym systemie konwekcyjnym, w systemie parowym lub w systemie kombinowanym. Para produkowana jest przez bojler, który w krótkim czasie napętnia komorę pieca kłębem czystej, równomiernie rozłożonej pary, utrzymując jej stałą temperaturę. Bojler utrzymuje wodę w temperaturze 70° C, dzięki automatycznej funkcji wstępnego nagrzewania, która włącza grzałkę w przerwie w konwekcji pozwalając przejść z jednego systemu gotowania do następnego.

Uwaga!

Cena pieca konwekcyjno-parowego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)



Tylko dla serii EPA. Dzięki regulacji wilgotności w komorze pieca od 20% do 80%, proces obróbki termicznej jest szybszy od tradycyjnego pieczenia w suchym powietrzu i daje możliwość podgrzewania bardzo delikatnych produktów zachowując ich miękkość.

