Dane aktualne na dzień: 10-06-2026 19:38

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-fm401g-epa-z-bojlerem-gazowy-p-4789.html

Piec konwekcyjno-parowy FOINOX FM401G EPA z bojlerem (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 930x1261x1925h (mm)
2. Pojemność: 40 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 20 x 2/1 GN
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 1,2 kW
6. Moc: kcal 34400 (kW 40)
7. Waga netto - brutto: Kg 319 - 369
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 napełnia 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.