

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-fm401g-me-z-bojlerem-gazowy-p-4819.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX FM401G ME 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:
 - Standardowy z manualnym sterowaniem
 - Nawilżacz
 - Oświetlenie komory
 - Wentylator o dwukierunkowych obrotach

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 grzewczy element 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 >>](#)

