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

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-fm60g-me-z-bojlerem-gazowy-p-4811.html

Piec konwekcyjno-parowy FOINOX FM60G ME z bojlerem (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 927x915x885h (mm)
2. Pojemność: 6 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 6 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: 65 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 475mm
5. Napięcie: AC 230V - 0,45 kW
6. Moc: kcal 13.000 (kW 15)
7. Waga netto - brutto: Kg 148 - 168
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 >>**