

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-km10g-gazowy-p-4848.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX KM10G (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 785x955x1140h (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 149 - 169
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE:
 - Standardowy z manualnym sterowaniem
 - Nawilżacz
 - Oświetlenie komory
 - Wentylator o dwukierunkowych obrotach

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

Opis produktu:

Piece konwekcyjno-parowy z serii **BLU LINE KOMPAK** posiadają panel sterujący umieszczony w dolnej części pieca. Jest to optymalne rozwiązanie w przypadku ograniczonej przestrzeni użytkowej. Piece z serii **KM** posiadają zintegrowany system konwekcyjno-parowy z bezpośrednim wtryskiem pary. Specjalnie wbudowany injektor wpuszcza wodę bezpośrednio do wnętrza pieca na elementy grzewcze; wentylator rozpryskuje ją równomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie poziom wilgotności jest optymalny dla najbardziej delikatnej żywności.

Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

