

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-lcm06g-ep-gazowy-p-4776.html>



## Piec konwekcyjno-parowy FOINOX LCM06G EP (gazowy)

### Opis produktu

#### Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 927x910x885h (mm)
2. Pojemność: 6 x GN 1/1 lub 6x(600x400mm)
3. Odległość między półkami: 65mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 475mm
5. Napięcie:
6. Moc: kcal 13.000 (kW 15)
7. Waga netto - brutto: Kg 117 - 137
8. Dwa rodzaje sterowania:  
ELEKTROMECHANICZNY
  - Standardowy z manualnym sterowaniem
  - Nawilżacz
  - Oświetlenie komory
  - Wentylator o dwukierunkowych obrotach

#### ELEKTROMECHANICZNY ANALOGOWY

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

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

#### Opis produktu:

**BLU LINE Ecomix** to linia tradycyjnych pieców Foinox. Urządzenia z tej linii łączą w sobie cechy tradycyjnego gastronomicznego pieca z opcją umieszczenia dodatkowych tacek cukierniczych (wymiary 600x400 mm). Posiadają uniwersalny stelaż, na którym można umieścić zarówno półki gastronomiczne jak i tacki cukiernicze. Komora pieca ma wyprofilowane, zaokrąglone rogi i wyposażona jest w podwójny mechanizm uniemożliwiający nagłe wydostawanie się pary podczas otwierania drzwi; Dzięki temu **BLU LINE** to uniwersalny produkt gwarantujący dużą wydajność i lepszy komfort pracy. Piece z serii **LCM** posiadają system konwekcyjno-parowy z bezpośrednim wtryskiem pary. Specjalnie wbudowany injektor wpuszcza wodę bezpośrednio do wnętrza pieca, który w dalszej kolejności podgrzewa ją i przekształca w parę.

#### Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Rusztzy [kliknij >>](#)

