

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-lcm10e-ep-elektryczny-p-4777.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX LCM10E EP (elektryczny)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 927x955x1140h (mm)
2. Pojemność: 10 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: 65mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 16
7. Waga netto - brutto: Kg 129 - 149
8. Dwa rodzaje sterowania:
ELEKTROMECHANICZNY
 - Standardowy z manualnym sterowaniem
 - Nawilżacz
 - Oświetlenie komory
 - Wentylator o dwukierunkowych obrotach

ELEKTROMECHANICZNY ANALOGOWY

- Nawilżacz
- Regeneracja
- Wstępne 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 >>](#)

