Dane aktualne na dzień: 10-06-2026 19:36

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-lcm10g-ep-gazowy-p-4778.html

Piec konwekcyjno-parowy FOINOX LCM10G EP (gazowy)

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- 0,6 kW
6. Moc: kcal 22.100 (kW 26)
7. Waga netto - brutto:Kg 151 - 171
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>>**
Ruszty **kliknij >>**