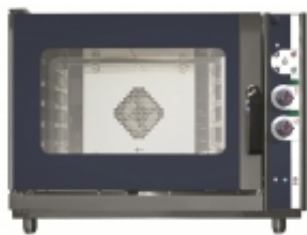


Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-midi005g-ep-gazowy-p-4851.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MIDI005G EP (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 850x750x650h (mm)
2. Pojemność: 5 x 1/1 GN (530x325 mm)
3. Odległość między półkami: 60 mm
4. Wymiary komory: L. 600 / P. 350 / H. 360mm
5. Napięcie: AC 230V - 0,37 kW
6. Moc: kcal 8.000 (kW 9,3)
7. Waga netto - brutto: Kg 88-98
8. Sterowanie:

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 **MIDI005** 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 >>](#)

Rusztzy [kliknij >>](#)

