

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-mm100e-me-elektryczny-p-4792.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MM100E ME (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: 65 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 17
7. Waga netto - brutto: Kg 129 - 149
8. Sterowanie:

ELEKTROMECHANICZNE:

- Standardowy z manualnym sterowaniem
- Nawilżacz
- Oświetlenie komory
- Wentylator o dwukierunkowych obrotach

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

Opis produktu:

RED LINE Foinox to profesjonalne piece gastronomiczne, które gwarantują doskonałe efekty kulinarne, jednolitość potraw, łatwość w utrzymaniu czystości oraz solidność wykonania urządzeń. Do najważniejszych cech serii należy trapezoidalna komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali nierdzewnej, z łatwością otwierane drzwi wykonane z podwójnego, hartowanego szkła oraz pojemnik drenażowy odprowadzający wodę do kanalizacji. Piece z serii **MM Foinox** posiadają system konwekcyjno-parowy z **bezpośrednim wtryskiem** pary. Aby zagwarantować doskonałe efekty kulinarne, **Foinox** wypracował system, który wytwarza parę bez użycia bojlera. Specjalny injektor wpuszcza wodę bezpośrednio na elementy grzewcze do wnętrza komory pieca; wentylator rozpryskuje ją równomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie poziom wilgotności jest idealny zarówno dla najbardziej delikatnej żywności.

Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

