

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-mm200g-epa-gazowy-p-4805.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MM200G EPA (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 927x1330x1140h (mm)
2. Pojemność: 20 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x 2/1 GN
3. Odległość między półkami: 63 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 720 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 0,6 kW
6. Moc: kcal 28380 (kW 33)
7. Waga netto - brutto: Kg 200 - 235
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE ANALOGOWE:
 - Nawilżacz
 - Regeneracja
 - Wstępnego nagrzewania
 - Oświetlenie komory
 - Wentylator o dwukierunkowych obrotach
 - Sonda rdzeniowa
 - Kontrola regulacji wilgotności

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

Opis produktu:

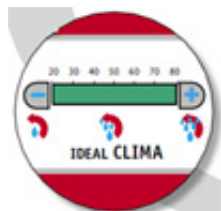
RED LINE Foinox to profesjonalne piece gastronomiczne, które gwarantują doskonałe efekty kulinarne, jednolitość potraw, łatwość w utrzymaniu czystości oraz solidność wykonania urządzeń. Do najważniejszych cech serii należy trapezoidalna komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali nierdzewnej, 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 >>](#)



Tylko dla serii EPA. Dzięki regulacji wilgotności w komorze pieca od 20% do 80%, proces obróbki termicznej jest szybszy od tradycyjnego pieczenia w suchym powietrzu i daje możliwość podgrzewania bardzo delikatnych produktów zachowując ich miękkość.

