

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-mm201e-epa-elektryczny-p-4806.html>



Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MM201E EPA (elektryczny)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 930x921x1925h (mm)
2. Pojemność: 20 x 1/1 GN (530x325 mm)
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 33,2
7. Waga netto - brutto: Kg 234 - 269
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:

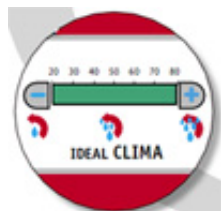
RED LINE Foinox to profesjonalne piece gastronomiczne, które gwarantują doskonałe efekty kulinarne, jednolitość potraw, łatwość w utrzymaniu czystości oraz solidność wykonania urządzeń. Do najważniejszych cech serii należy trapezoidalna komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali nierdzewnej,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

