

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-mm23e-ep-elektryczny-p-4779.html>



## Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MM2/3E EP (elektryczny)

### Opis produktu

#### Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 600x690x510h (mm)
2. Pojemność: 5 x 2/3 GN
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 380 / P. 380 / H. 335mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 3,9
7. Waga netto - brutto:Kg 48-58
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

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. Piec z serii **MM2/3** to piec konwekcyjno-parowy o nieograniczonych możliwościach i niewielkich rozmiarach. - Szeroki zakres funkcji i akcesoriów gwarantuje wysoce profesjonalne gotowanie. - Wyprodukowany z wysokiej jakości materiałów, jest niezawodny, trwały i prosty w obsłudze.

- Posiada mechaniczny lub elektroniczny panel sterujący.
- W standardzie wyposażony jest w nawilżacz, oświetlenie wewnętrzne i wstępne nagrzewanie.
- Dzięki specjalnym wspornikom może być montowany także na ścianie.

#### Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

