

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-mm401g-me-gazowy-p-4799.html>



## Piec konwekcyjno-parowy FOINOX MM401G ME (gazowy)

### Opis produktu

#### Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 930x1261x1925h (mm)
2. Pojemność: 40 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 20 x 2/1 GN
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 1,2 kW
6. Moc: kcal 34400 (kW 40)
7. Waga netto - brutto: Kg 294 - 344
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 >>](#)

