

Dane aktualne na dzień: 10-06-2026 17:56

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-foinox-wm10g-gazowy-p-4823.html>

## Piec konwekcyjno-parowy FOINOX WM10G (gazowy)

### Opis produktu

#### Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 785x955x1140h (mm)
2. Pojemność: 10 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: GN 65 mm PASTRY 55 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725 mm
5. Napięcie: AC 230V - 0,45 kW
6. Moc: kcal 13.000 (kW 15)
7. Waga netto - brutto: Kg 115 - 135
8. Sterowanie:

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

#### Opis produktu:

Piece konwekcyjno-parowe z serii **WM** cyfrowo sterowane poprzez niezawodny i prosty w obsłudze ekran dotykowy posiadają zintegrowany system gotowania konwekcyjno-parowego z bezpośrednim wtryskiem pary. Aby zagwarantować doskonałe efekty kulinarne, **Foinox** wypracował system, który wytwarza parę bez użycia bojlera. Specjalny iniektor wpuszcza wodę bezpośrednio na elementy grzewcze do wnętrza komory pieca; wentylator rozpryskuje ją równomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie procentowa wilgotność jest idealna zarówno dla najbardziej delikatnej żywności. Seria **White Line** została stworzona, aby zaprezentować ekspertom z dziedziny gastronomii uniwersalne i wytrzymałe urządzenie. Doskonałe efekty kulinarne, zwarta konstrukcja, prosty system zarządzania przepisami kulinarnymi, złącze USB oraz szeroki wybór produktów sprawiają, że seria **White Line** jest jedyna w swoim rodzaju i zaspokaja wymagania kuchni nowoczesnej.

#### Uwaga!

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

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

