

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjno-parowy-nb-sa-010e-10x-600x400mm-10xgn11-resto-quality-p-26748.html>



Piec konwekcyjno-parowy NB-SA-010E | 10X 600X400MM | 10XGN1/1 | RESTO QUALITY

| | |
|----------------|----------------------|
| Cena brutto | 12 400,00 zł |
| Cena netto | 10 081,30 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod producenta | NB-SA-010E |
| Producent | RESTO QUALITY |

Opis produktu

Dane techniczne:

- wymiary [mm]: 870x780x1010
- pojemność blach: 10x GN1/1 lub 10x 600x400
- waga [kg]: 85
- zasilanie [V]: 400
- moc urządzenia [kW]: 11,9
- odległość pomiędzy prowadnicami [mm]: 75
- temperatura [°C]: 50-270
- rekomendowana liczba porcji: ok. 120

Opis produktu:

- Kompaktowy piec konwekcyjno-parowy o dużej pojemności
- Umożliwia pieczenie, smażenie, grillowanie, gotowanie na parze, blanszowanie, rozmrażanie
- Piec wyposażony jest w intuicyjny, bardzo prosty w obsłudze manualny panel sterowania
- Piec umożliwia jednoczesne wydanie do ok. 120 posiłków
- Uniwersalne prowadnice na blachy cukierniczo-piekarnicze EN 600x400 i blachy GN 1/1
- Natryskowy system wytwarzania pary
- Temperatura pracy: od 50°C do 270°C
- Regulacja stopnia naparowania komory za pomocą pokrętki
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprzowanie temperatury w całej komorze
- 1 prędkość wentylatora
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnej szyby atermicznej
- Wewnętrzne oświetlenie
- Łatwa w demontażu uszczelka drzwi w celu czyszczenia lub wymiany
- Specjalnie wyprofilowane dno komory w celu sprawnego odprowadzenia płynów
- Ergonomiczna klamka
- Wymagane podłączenie wody 3/4"

Dlaczego warto wybrać piec konwekcyjno-parowy NB-SA-010E?

- W pełni profesjonalny piec konwekcyjno-parowy **wyprodukowany we Włoszech**
- Piec gwarantuje maksymalne efekty przy maksymalnej łatwości użytkowania
- Wentylatory z autorewersem zapewniają idealne, równomierne rozprzowanie temperatury w całej komorze
- Prowadnice umożliwiają korzystanie z blach GN1/1 oraz blach cukierniczo-piekarniczych 600x400
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski