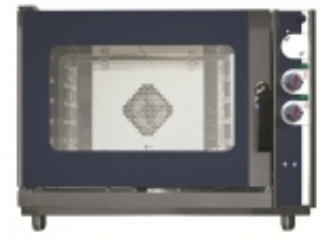
Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 19:20

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-fc05gu-ep-gazowy-p-4856.html



Piec konwekcyjny FOINOX FC05GU EP (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 850x750x650h (mm)
2. Pojemność: 5 x 1/1 GN (530x325 mm)
3. Odległość między półkami:60 mm
4. Wymiary komory: L. 600 / P. 350 / H. 360mm
5. Napięcie: mm
6. Moc: kcal 8.000 (kW 9,3)
7. Waga netto - brutto: Kg 84-94
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE:
• Standardowy z manualnym sterowaniem
• Nawilżacz
• Oświetlenie komory

Zobacz panel sterowania kliknij >>

Opis produktu:
BLU LINE Convection to linia tradycyjnych pieców **Foinox**, obecnie zaprojektowana tak, by kompleksowo zaopatrywać rynek w pełny asortyment pieców o wysokiej wydajności i wszechstronnej funkcjonalności. 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. Piece konwekcyjne **FC** z niezawodnym i prostym w obsłudze sterowaniem mechanicznym lub elektronicznym posiadają komorę pieca z zaokrąglonymi narożnikami, aby zapewnić równomierne rozprzestrzenienie ciepła. Manualny nawilżacz gwarantuje optymalny i kontrolowany poziom wilgotności tworząc idealne środowisko do przyrządzania delikatnych potraw.

Uwaga!
Cena pieca konwekcyjnego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.
Pojemniki GN **kliknij>>**
Ruszty **kliknij >>**