Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 08:07

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-fc200g-epa-gazowy-p-4869.html



Piec konwekcyjny FOINOX FC200G EPA (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 927x1330x1140h (mm)
2. Pojemność: 20 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x 2/1 GN
3. Odległość między półkami: 63 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 720 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 0,6 kW
6. Moc: kcal 28380 (kW 33)
7. Waga netto - brutto: Kg 196 - 231
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE ANALOGOWE:
• Nawilżacz
• Wstępnego nagrzewania
• 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 konwekcyjne z serii **FC (Convection Maxi)** 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 >>**