

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-fc201e-epa-elektryczny-p-4870.html>



Piec konwekcyjny FOINOX FC201E EPA (elektryczny)

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 930x921x1925h (mm)
2. Pojemność: 20 x 1/1 GN (530x325 mm)
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 608 / P. 410 / H. 1385 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 33,2
7. Waga netto - brutto: Kg 229 - 264
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 przyrządzenia delikatnych potraw.

Uwaga!

Cena pieca konwekcyjnego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.

Pojemniki GN [kliknij>>](#)

Ruszty [kliknij >>](#)

