Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 08:05

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-fc201g-epa-gazowy-p-4871.html



Piec konwekcyjny FOINOX FC201G EPA (gazowy)

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 - 1,2 kW
6. Moc: kcal 25800 (kW 30)
7. Waga netto - brutto: Kg 249 - 284
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 >>**