Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 00:26

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-fc401g-me-gazowy-p-4879.html



Piec konwekcyjny FOINOX FC401G ME (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 930x1261x1925h (mm)
2. Pojemność: 40 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 20 x 2/1 GN
3. Odległość między półkami: 62,50 mm
4. Wymiary komory: L. 608 / P. 700 / H. 1385 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V - 1,2 kW
6. Moc: kcal 34400 (kW 40)
7. Waga netto - brutto:Kg 289 - 339
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE:
• Standardowy z manualnym sterowaniem
• Nawilżacz
• 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 >>**