Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 04:36

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-lc06g-m-ep-gazowy-p-4865.html



Piec konwekcyjny FOINOX LC06G M (EP) (gazowy)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 927x910x885h (mm)
2. Pojemność: 6 x 1/1 GN (530x325 mm) LUB 6 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: 65 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 475mm
5. Napięcie: AC 230V - 0,45 kW
6. Moc: kcal 13.000 (kW 15)
7. Waga netto - brutto: Kg 113 - 133
8. Sterowanie:
ELEKTROMECHANICZNE:
• Standardowy z manualnym sterowaniem
• Nawilżacz
• Oświetlenie komory
• Wentylator o dwukierunkowych obrotach
ELEKTROMECHANICZNE ANALOGOWE:
• Nawilżacz
• Wstępnego nagrzewania
• Oświetlenie komory
• Wentylator o dwukierunkowych obrotach

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 **LC** z niezawodnym i prostym w obsłudze sterowaniem mechanicznym **(M)** lub elektronicznym **(EP)** 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 >>**