Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 07:37

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-lc10e-m-ep-elektryczny-p-4866.html



Piec konwekcyjny FOINOX LC10E M (EP) (elektryczny)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 927x955x1140h (mm)
2. Pojemność: 10 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: 65 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 16
7. Waga netto - brutto: Kg 127 - 147
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 >>**