

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-lc10g-m-ep-gazowy-p-4867.html>



Piec konwekcyjny FOINOX LC10G M (EP) (gazowy)

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- 0,6 kW
6. Moc: kcal 22.100 (kW 26)
7. Waga netto - brutto: Kg 146 - 166

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>>](#)

Rusztzy [kliknij >>](#)

