Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 07:33

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-w10ce-elektryczny-p-4882.html



Piec konwekcyjny FOINOX W10CE (elektryczny)

Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 785x955x1140h (mm)
2. Pojemność: 10 x 1/1 GN (530x325 mm) lub 10 x (600x400 mm)
3. Odległość między półkami: GN 65 mm PASTRY 55 mm
4. Wymiary komory: L. 605 / P. 410 / H. 725 mm
5. Napięcie: 3N-AC 400V
6. Moc: kW 17
7. Waga netto - brutto: Kg 127 - 147
8. Sterowanie:

Zobacz panel sterowania kliknij >>

Opcja - Piec FOINOX W07CEN (czarny) **kliknij >>**

Opis produktu:
Seria **B&W Line Foinox** została stworzona, aby zaprezentować ekspertom z dziedziny gastronomii uniwersalne i wytrzymałe urządzenie. Doskonałe efekty kulinarne, zwarta konstrukcja, prosty system zarządzania przepisami kulinarnymi, złącze USB oraz szeroki wybór produktów sprawiają, że seria **B&W Line** jest jedyna w swoim rodzaju i zaspokaja wymagania kuchni nowoczesnej. Piece konwekcyjne z serii **WC (Convection)**, sterowane poprzez niezawodny i prosty w użyciu ekran dotykowy, posiadają komorę z zaokrąglonymi narożnikami bez ostrych kantów, która gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła. Manualne nawilżanie zapewnia optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do przyrządzania delikatnych potraw. Specjalny iniektor wpuszcza wodę bezpośrednio na elementy grzewcze do wnętrza komory pieca; wentylator rozpryskuje ją rownomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie procentowa wilgotność jest idealna zarowno dla najbardziej delikatnej żywności.

Uwaga!
Cena pieca konwekcyjnego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.
Pojemniki GN **kliknij>>**
Ruszty **kliknij >>**