

Dane aktualne na dzień: 24-05-2026 03:57

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-w41b-p-4884.html>

Piec konwekcyjny FOINOX W41B

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Wymiary pieca: 595Lx565Px595H (mm)
2. Pojemność: 4 (411x330)
3. Rozstaw prowadnic: 4 (411x330)
4. Napięcie: AC 230V - 50Hz
5. Moc: kW 2,5
6. Moc grill: kW 2,5
7. Waga netto - brutto: kg 35 - 40
8. Sterowanie:

Zobacz panel sterowania [kliknij >>](#)

Opcja - Piec FOINOX W41W (biały) [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 **W41** zaprojektowane dla właścicieli małej gastronomii, są bardzo praktyczne i funkcjonalne oraz gwarantują doskonałe efekty kulinarne. Są stosowane w gastronomii, piekarnictwie i ciastkarstwie, sterowane poprzez niezawodny i prosty w użyciu ekran dotykowy, posiadają komorę z zaokrąglonymi narożnikami bez ostrych kątów, która gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła. Manualne i automatyczne 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 równomiernie dookoła komory pieca, tworząc środowisko gdzie procentowa wilgotność jest idealna zarówno dla najbardziej delikatnej żywności.

Uwaga!

Cena pieca konwekcyjnego nie obejmuje pojemników GN i rusztów.

Pojemniki GN [kliknij >>](#)

Rusztzy [kliknij >>](#)

