Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 16:17

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/piec-konwekcyjny-foinox-w60b-p-4890.html

Piec konwekcyjny FOINOX W60B



Opis produktu

Dane techniczne:
1. Wymiary pieca: 795Lx770Px600H (mm)
2. Pojemność: 4 (600x400)
3. Rozstaw prowadnic: 75 mm
4. Napięcie: 3N-AC 400V - 50Hz
5. Moc: kW 6
6. Waga netto - brutto: kg 55 - 65
7. Sterowanie:

Zobacz panel sterowania kliknij >>

Opcja - Piec FOINOX W60W (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 wybóor produktów sprawiają, że seria **B&W Line** jest jedyna w swoim rodzaju i zaspokaja wymagania kuchni nowoczesnej. Piece konwekcyjne z serii **W60** 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 kantów, 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>>**
Ruszty **kliknij >>**